Guide d’Utilisation et Manuel d’Installation



Gamme Cuisinières Combustible Mixte
FR

Pièce No 083205405 Date 16/12/2014

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

Merci de nous avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide a pour objet de vous aider au niveau de chaque étape liée à l'acquisition de votre nouvelle cuisinière, de l'installation à l'utilisation. Lisez-le attentivement avant de commencer à utiliser votre produit, car nous nous sommes attachés à répondre à autant de questions que possible, et à vous fournir toute l'assistance que nous pouvons envisager.

Cependant, si un aspect vous paraissait manquant, ou non traité, veuillez contacter notre équipe Assistance Clientèle. Son numéro est donné sur la page de dos de ce manuel.

Pour les clients résidant en dehors du Royaume-Uni ou de l'Irlande du Nord, contactez votre fournisseur local.

Vous pouvez également consulter notre site web pour obtenir des informations générales, des pièces détachées et des renseignements sur nos services. L'adresse est indiquée au dos de ce livret.

Directives européennes

En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement et nous sommes en conformité avec la directive DEEE. Tous nos produits électriques sont étiquetés en conséquence avec le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Elle indique que ces produits doivent être amenés à un des points de collecte reconnus, tels que des sites des autorités locales/centres de recyclage locaux, à des fins d'élimination en fin de vie.

Cet appareil est conforme aux directives européennes communautaires (CE) en matière d'appareils à usage domestique et d'appareils électriques et à gaz similaires, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2009/125/CE en matière d'exigences d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.

Garantie

Pour obtenir les conditions générales complètes de la garantie du fabricant, reportez-vous au site web indiqué au dos de ce livret.

Notre politique a pour objectif le développement et l'amélioration continus et, par conséquent, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications - des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

Avertissement en cas d'échappement de gaz

Si vous sentez du gaz :

Ne pas essayer de mettre un quelconque appareil sous tension.

Ne pas toucher les boutons électriques.

Contacter immédiatement votre fournisseur de gaz local.

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

Assurez-vous que vous avez enlevé tous les emballages et protections. Certains des éléments à l'intérieur de l'appareil peuvent faire l'objet d'un emballage complémentaire.

Il est recommandé de mettre en marche le four et/ou le gril pendant quelques instants. Cela permettra de brûler et d'éliminer tout résidu subsistant suite à la fabrication. Une odeur pourra se dégager au cours de cette opération - mais il n'y a aucun soucis à se faire et le processus est sans danger.

Il est recommandé de laver les grilles de support, le plateau de cuisson, le grilloir et le support du grilloir avec de l'eau savonneuse chaude. Cela fera disparaître le film d'huile de protection.

Attention : Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.

GÉNÉRALITÉS

AVERTISSEMENT ! Cet appareil et ses accessoires accessibles peuvent atteindre des températures élevées en cours d'utilisation. Il faut être prudent et éviter de toucher tout élément chauffant. Les enfants de moins de 8 ans devront être tenus éloignés de l'appareil à moins qu'ils ne soient placés sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant de connaissances ou d'expérience si ceux/celles-ci ont reçu des instructions ou ont été supervisé(e)s de manière à utiliser l'appareil en toute sécurité et à en appréhender les dangers. Les enfants ne devront pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne devront pas se charger du nettoyage ou de la maintenance en l'absence de supervision.

AVERTISSEMENT ! En l'absence de surveillance, le fait de cuire sur la plaque en utilisant de l'huile ou de la graisse peut s'avérer dangereux

et peut entraîner un début d'incendie.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais, arrêter l'appareil puis couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture humide.

AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie : Ne pas stocker de produits sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT ! L'entretien ne pourra être effectué que par du personnel autorisé.

AVERTISSEMENT ! L'appareil ne devrait jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affecterait gravement la sécurité et la performance, eu égard, en particulier, à l'élévation des températures de surface et aux éléments alimentés au gaz qui ne fonctionneront pas correctement.
Le ventilateur de refroidissement (si installé) est conçu pour continuer à fonctionner après avoir placé le bouton de commande sur arrêt.

AVERTISSEMENT ! Ne pas vaporiser d'aérosols dans les environs de l'appareil lorsque ce dernier est utilisé.

AVERTISSEMENT ! Ne pas emmagasiner ou utiliser de liquides inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT ! Ne pas apporter de modifications à l'appareil.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser de nettoyants fortement abrasifs ni

de grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer la porte vitrée du four car ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait conduire à l'éclatement du verre.

AVERTISSEMENT ! NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.

AVERTISSEMENT ! Il existe un risque de choc électrique, toujours vérifier que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laisser toujours l'appareil se refroidir avant de changer l'ampoule.

AVERTISSEMENT ! Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus éloignés.

AVERTISSEMENT ! Ne jamais poser des aliments ou des plats sur la base du four principal, c'est là que se trouve l'élément chauffant et une surchauffe pourrait survenir.

AVERTISSEMENT ! Ne modifier, en aucune manière, les panneaux externes de cet appareil.

AVERTISSEMENT ! Cet appareil doit être mis à la terre.

AVERTISSEMENT ! La température de l'élément supérieur devient très élevée en cours d'utilisation, éviter par conséquent de le toucher.

AVERTISSEMENT ! – L'utilisation de dispositifs de protection

inappropriés peut être à l'origine d'accidents.

AVERTISSEMENT GAZ !

Si vous sentez du gaz :

Ne pas essayer de mettre un quelconque appareil sous tension.

Ne pas toucher les boutons électriques.

Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz.

Attention : Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.

.

FOUR / GRIL

Faire

- Faire constamment attention en retirant la nourriture du four car la zone entourant la cavité peut être chaude.
- Toujours utiliser des gants de protection en manipulant tout ustensile ayant résidé dans le four car cet instrument sera chaud.
- S'assurer toujours que les grilles de support sont correctement positionnées entre deux guides de glissement. Ne pas placer ces grilles au dessus du guide supérieur, car le système ne sera pas stable et pourra entraîner déversements ou blessures.
- Toujours utiliser le Rappel de la Minuterie (si installé) si vous laissez le four sans surveillance - cela réduit le risque de brûler la nourriture.

Ne pas faire

- Ne rien poser sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
- Ne pas enrouler de film aluminium autour des grilles de support ou faire que ce film obstrue le flux des fumées.
- Ne pas étendre de serviettes près du four lorsqu'il est en marche ; car cela crée un risque d'incendie.
- Ne pas retirer de lourds plats, tels que dindes ou grosses pièces de viande du four en les laissant sur les grilles sorties, car ils pourraient basculer et tomber.
- Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer autre chose que de la nourriture et ne pas l'utiliser pour chauffer une pièce d'habitation.PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

Faire

- Toujours s'assurer que le dessous des casseroles est plat et sec avant de les utiliser sur la table de cuisson.
- Toujours positionner les casseroles au centre de la zone de chauffe, et placer les poignées en position sûre afin que ces casseroles ne puissent être bousculées ou attrapées.
- Toujours utiliser des casseroles dont les dimensions sont supérieures à 100 mm (4”), et inférieures à 250 mm (10”).
- Toujours adapter la taille d'une casserole à la taille de la surface de chauffe - ne pas utiliser de grandes casseroles sur de petites surfaces et vice versa.
- Toujours s'assurer que les capuchons des brûleurs, les anneaux et les supports sont correctement placés. Ceci évitera que les casseroles deviennent instables pendant leur utilisation et garantira un flux de gaz ininterrompu.

Ne pas faire

- Ne jamais utiliser de casseroles doubles, de casseroles posées sur un anneau, de casseroles âgées ou déformées, ni aucune casserole qui ne soit pas stable sur une surface plane.
- Ne jamais laisser graisses ou huiles cuire sans surveillance.
- Ne jamais utiliser de dispositifs anti-monte-lait commerciaux ou de diffuseurs de chaleur car il peuvent engendrer une chaleur excessive et endommager la table de cuisson.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson à d'autres fins que la cuisson d'aliments.
- Les ustensiles de cuisson en plastique sont susceptibles de fondre s'ils viennent en contact avec une table de cuisson tiède. Ne jamais les laisser à proximité de, ou posés sur, la table de cuisson.
- Ne jamais laisser une zone de cuisson allumée si celle-ci n'est pas surmontée d'une casserole. Cela constitue un risque d'incendie.
- Ne jamais laisser une casserole vide sur une zone de chauffe.
- Ne jamais rien laisser sur la table de cuisson.
- Ne jamais chauffer une boite de conserve fermée car elle pourrait exploser.
- Ne jamais utiliser la surface de la table de cuisson comme rangement.

Consigne de sécurité contre les incendies

La majorité des feux de cuisine surviennent lorsque les gens sont distraits ou laissez des choses sans surveillance. Ne vous laisser pas distraire pendant que vous cuisinez. Si l'on vous appelle en dehors de la cuisine, retirez la casserole du feu ou éteignez votre table de cuisson.

Si un feu se déclare dans la cuisine, ne prenez aucun risque, faites sortir tout le monde de la maison et appelez les pompiers.

Si une casserole prend feu :

- Ne pas la déplacer car elle est susceptible d'être extrêmement chaude.
- Eteindre le feu si cela ne représente aucun danger, mais ne jamais se pencher au-dessus d'une casserole pour atteindre les boutons.
- Si vous avez une couverture antifeu, placez-la sur la casserole. Si vous avez éteint le feu, laisser la casserole refroidir complètement.

La friture représente plus de dangers dans votre cuisine.

- Ne jamais remplir une friteuse (ou tout autre récipient pour friture) de plus d'un tiers de sa contenance en huile
- Ne pas utiliser un extincteur sur une poêle d'huile car la force de l'extincteur peut répandre le feu et créer une boule de feu.

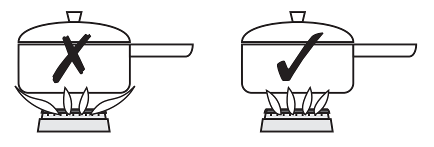
Si vous avez un feu électrique dans la cuisine :

- Débrancher la prise ou couper le courant au niveau de la boîte des fusibles, ceci peut suffire à arrêter immédiatement le feu
- Atténuer le feu avec une couverture antifeu, ou utiliser un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone
- Rappelez-vous : ne jamais utiliser d'eau sur un feu électrique ou d'huile de cuisson.

- Utiliser des casseroles suffisamment larges pour éviter les débordements sur la surface de la table de cuisson.
- Essuyer tout déversement dès que possible.
- Nettoyer le dessus de la table de cuisson régulièrement, cela évitera d'accumuler les graisses qui peuvent représenter un risque d'incendie.
- Les casseroles ne devront pas venir en contact avec les bordures colorées lorsqu'elles sont utilisées car cela pourrait entraîner une décoloration de la surface.

Utilisation

- Placer la casserole sur les supports au-dessus du brûleur que vous voulez utiliser.
- Pousser et tourner le bouton correspondant complètement vers le symbole (grande flamme).
- Si votre table de cuisson est dotée d'un bouton d'allumage sur le devant, appuyer jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si votre table de cuisson est dotée d'un allumage automatique, le brûleur s'enflamme automatiquement lorsque vous appuyez sur le bouton.
- Maintenir enfoncé le bouton pendant 15 secondes puis relâcher. Si le brûleur ne s'allume dans ce délai, relâcher le bouton



  et attendre une minute avant d'essayer de rallumer.
- Pour mijoter, tourner le bouton vers le symbole de la petite flamme. Ceci assure que la flamme est juste assez grande pour chauffer doucement le contenu de la casserole.
- Pour éteindre, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position 'off'.
- Toujours vérifier que vos casseroles sont placées au centre des brûleurs et ne pas laisser la flamme dépasser la base de la casserole.
- Eviter d'utiliser des casseroles qui dépassent les bords de la table de cuisson.

En cas de coupure de courant, ou si l'allumage ne fonctionne pas, utiliser une allumette ou une bougie pour allumer le brûleur.

Économies d'Énergie

- Bien centrer les casseroles sur les éléments.
- Ne chauffer que la quantité de liquide dont vous avez besoin.
- Lorsque les liquides ont été portés à ébullition, baisser le réglage de température pour qu'ils frémissent.
- Envisager d'utiliser, si possible, une cocotte-minute.
- Les légumes coupés en petits morceaux cuisent plus rapidement.
- Utiliser des casseroles dont la taille correspond au mieux à celle de vos éléments.
- Les petits éléments conviennent particulièrement aux petites casseroles pour faire frémir ou mijoter, alors que les éléments plus grands servent idéalement à faire frire ou bouillir.

COUVERCLE RABATTABLE (SI MUNI)

Attention : Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle, utiliser les côtés externes refroidissants du couvercle en verre.

Le couvercle doit être complètement ouvert afin qu'il n'y ait aucun risque de fermeture pendant l'utilisation de la table de cuisson.

L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement les brûleurs de la table de cuisson s'ils sont laissés allumés par accident lorsque le couvercle est fermé.

- Le couvercle n'est pas conçu pour une utilisation en plan de travail car il devient chaud lorsqu'une partie de la table de cuisson est utilisée, et la surface peut être rayée si des objets avec des bords pointus sont posés dessus.

UTILISATION DE LA PLAQUE GRILL (SI FOURNIE)

LA PLAQUE GRILL

N'utiliser qu'une plaque grill dont l'utilisation sur cet appareil a été agrée. Ne pas utiliser d'autre plaque grill car cela pourrait s'avérer dangereux. Veuillez lire ces instructions attentivement avant d'utiliser la plaque grill pour la première fois.

- La plaque grill est composée de fonte de qualité et elle possède une surface non adhérente. Une protection régulière prolongera sa durée de vie et évitera la rouille. Si la plaque grill présente des traces de rouille, la laver et la protéger de nouveau.

Avant d'utiliser la plaque grill pour la première fois

- Laver la plaque grill à fond avec de l'eau savonneuse.
- La protéger avec une petite quantité d'huile végétale non salée, versée sur un chiffon sec ou du papier absorbant, et appliquer une fine couche sur la surface rainurée.
- Faire chauffer la plaque grill à pleine puissance pendant 3 minutes. Elle alors prête à être utilisée.

Utilisation de la plaque grill

- La plaque grill devra être uniquement placée de l'avant jusqu'à l'arrière sur les brûleurs désignés par le symbole grill sur le bandeau de façade.
- Ne pas utiliser le grill au dessus des gros brûleurs.
- Placer soigneusement la plaque grill sur le porte-casseroles au dessus des brûleurs, en se servant des pattes de positionnement situées sous la plaque. Faire attention de ne pas endommager la surface du porte-casseroles.
- Préalablement à la cuisson, préchauffer la plaque grill pendant 3 minutes à pleine puissance, ce qui est indiqué par un symbole grande flamme sur le bouton de commande.
- Après préchauffage, positionner les boutons de commande sur les symboles petite flamme.
- La plaque grill est maintenant prête pour la cuisson.
- Ne pas utiliser d'instruments métalliques, car ils pourraient endommager la surface non adhérente.
- Toujours laisser la plaque grill se refroidir complètement avant de la déplacer ou de la nettoyer.

AVANT DE COMMENCER . . . .

Avant d'utiliser le gril, vérifiez que vous avez placé la plaque du gril dans la position requise car une fois que le gril est allumé, vous pouvez vous brûler si vous essayez de la changer de place.

- Ne pas fermer la porte lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- Tournez le bouton de commande du gril sur le paramètre de chauffe de votre choix
- Pour les modèles Richmond et Gourmet uniquement, placer le bouton de sélection sur la position gril, puis sélectionner le réglage de température de chauffe que vous désirez.
- Pour éteindre, tournez le bouton de commande vers la position 'off'.
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant l'utilisation et continue à fonctionner pendant quelques instants.
- Pour un meilleur résultat, vous pouvez retourner la grille, ou tout retirer.

Si votre gril est un double gril :

- Le double gril utilise tous les éléments supérieurs et est idéal pour griller des grandes quantités d'aliments.
- Le gril simple utilise une partie des éléments seulement et convient parfaitement pour griller des plus petites quantités d'aliments.

Le plateau du gril

Cet appareil est livré avec un plateau à griller et une grille de cuisson.

Réglages du Support et de la Grille

La vitesse de cuisson au gril peut être réglée en changeant la position du support ou en tournant la grille de cuisson.

- Haut : Pour les aliments peu épais et les toasts.
- Bas : Pour les morceaux de viande plus épais.

Film Aluminium

Ne pas couvrir le plateau à griller ou le trépied du gril avec du film aluminium, ni laisser de la graisse s'accumuler dans le plateau car cela constitue un danger d'incendie.



Avertissement : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.



Types de gril

Gril niveau fixe : doté d'une sélection unique : « marche » pleine puissance et « arrêt ».

Gril niveau variable : dispose de paramètres de chauffe ajustables 1 (faible) à 8 (fort) ou 5 (fort) - en fonction du modèle.

Gril simple : contient un élément gril. Le trépied du plateau du gril DOIT être retourné lorsqu'on utilise la fonction gril simple.

Double gril : contient deux éléments gril qui peuvent être utilisés ensemble, ou comme gril simple.



Pour de meilleurs résultats :

Préchauffer le gril simple pendant 5 minutes et le double gril pendant 3 minutes.

UTILISATION DU GRIL ÉLECTRIQUE


Comme c'est la cas pour tout livre de cuisine, tous les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent être ajustés pour s'adapter aux goûts de chacun.

Type de Nourriture	Temps Approximatif (minutes)
Bacon	8-15
Saucisses	12 - 15
Côtelettes • Agneau • Porc	 10 - 15 15 - 25
Toast • 2 tranches • 4 tranches	 1 - 2 (par coté) 1 - 2 (par coté)
Biscuits • Brioches • Sablés	 1 - 2 (par coté) 1 - 2 (par coté)
Toast au Fromage • 2 tranches • 4 tranches	 4-5 4-5
Poisson • filets	 10 - 15
Poulet • filets	 20 - 30
Bifteck • saignant • à point • bien cuit **Tranches de Jambon Fumé**	 7 - 10 10 - 15 15 - 20 12 - 15

UTILISATION DU FOUR À CHAUFFAGE PAR LE HAUT - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

Lorsque vous cuisez, tenez les enfants éloignées du four.

Attention : L'élément chauffant supérieur du four devient extrêmement chaud lorsqu'on l'utilise, faire, par conséquent, extrêmement attention afin de ne pas le toucher.

Le four à chauffage par le haut est un four conventionnel.

Remarque : Le four à chauffage par le haut n'est pas commandé par le programmateur.

Pour mettre en marche le four à chauffage par le haut

Faire tourner le bouton de contrôle de la température afin d'atteindre la température désirée.

Le voyant rouge du thermostat s'allumera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, puis il s'éteindra; il s'allumera puis s'éteindra périodiquement alors que le thermostat fonctionne pour garder la température sélectionnée.

Pour arrêter, remettre le bouton de commande du four à chauffage par le haut sur la position arrêt.

Important : Ne jamais poser d'ustensiles directement sur la base du four, ou couvrir celle-ci avec du film aluminium car cela pourrait occasionner une surchauffe de l'élément. Toujours poser les ustensiles sur la grille support.

Le ventilateur de refroidissement

Lorsque le four à chauffage par le haut est mis en marche, vous entendrez le ventilateur de refroidissement démarrer - cela permet de maintenir la façade et les boutons de commande de l'appareil frais pendant la cuisson. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pour un certain laps de temps après avoir arrêté le four avec le bouton de commande.

Préchauffage

Le four doit être préchauffé lorsqu'il s'agit de cuire des aliments congelés ou refroidis, et nous recommandons de préchauffer le four pour les préparations avec levure, les pâtes, soufflés et les génoises.

Préchauffer le four jusqu'à ce que le voyant rouge du thermostat s'éteigne pour la première fois, cela pourra prendre jusqu'à 15 minutes selon la température sélectionnée.

Si vous ne préchauffez pas le four, les temps de cuisson indiqués dans le guide suivant devront éventuellement être augmentés, puisqu'ils sont basés sur un four préchauffé.

Positions des grilles

Il existe 3 positions de grille qui sont repérées depuis le bas du four vers le haut, par conséquent la position de grille 1 est la plus basse.

Pour la cuisson d'aliments congelés ou refroidis, utiliser la position de grille la plus haute possible, tout en réservant un espace raisonnable entre la nourriture et l'élément supérieur.

La grille support du four doit être positionnée avec son pied à l'arrière du four et dirigé vers le haut. Placer les moules de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles support et, sauter une position entre les grilles pour permettre une bonne circulation de la chaleur.

Lorsque le four à chauffage par le haut est utilisé

Le processus de cuisson implique que de l'air chaud soit expulsé au travers d'un évent en partie haute du(des) four(s). Lorsque l'on ouvre la porte du four, il faut faire attention afin d'éviter tout contact avec de l'air potentiellement chaud, car cela pourrait incommoder des personnes dont la peau est sensible. Nous recommandons que vous saisissiez la poignée de la porte du four par le bas.

UTILISATION DU FOUR À CHAUFFAGE PAR LE HAUT - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

GUIDE DE CUISSON DU FOUR À CHAUFFAGE PAR LE HAUT

Temps de cuisson

Ces temps sont basés sur la cuisson dans un four préchauffé.

Ces temps de cuisson sont approximatifs, car la taille et le type de plat à cuisiner auront une influence sur ces durées, de même que les préférences personnelles.

Positions des grilles

En règle générale, pour la cuisson d'aliments congelés ou refroidis, utiliser la position de grille la plus haute possible, tout en réservant un espace raisonnable entre la nourriture et l'élément supérieur. Suivre les instructions données sur l'emballage.

Températures de cuisson

Les réglages température et temps de cuisson donnés dans les Guides de Cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine en plaquette. Si l'on utilise de la margarine molle en tube il pourra s'avérer nécessaire de diminuer les réglages température. Si une recette suggère un réglage de température différent de celui indiqué dans le guide, la recommandation de la recette devra être suivie.

Parce que le four à chauffage par le haut est plus compact, il pourra s'avérer nécessaire de réduire de 20°C les températures spécifiées dans les recettes.

Se servir du guide de cuisson en tant que référence pour sélectionner les températures à utiliser.

Produit	Température °C	Positions de la grille	Temps de cuisson approximatif
Petits gâteaux	180	1	15 - 20 minutes
Génoise	160	1	20 - 25 minutes
(2 x 180mm / 7")			
Génoise roulée	200	1	8 - 12 minutes
Tarte aux fruits semi	140	1	2¼ - 2¾ heures
riche			
(180mm x 7")	215	1	10 - 15 minutes
Scones	90 - 100	1	2 - 3 heures
Meringues			
Pâte brisée	200 - 210	1	Dépend du type et de la taille
Pâte feuilletée	200 - 210	1	du plat cuisiné et, aussi, de la
Pâte à choux	200 - 210	1	garniture.
Biscuits	160 - 200	2	10 - 20 minutes
Gâteau de Savoie	150	1	30 - 45 minutes
Flan au lait	140	1	2 - 2½ heures

Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsqu'on utilise le four. Les enfants devraient être tenus à l'écart.

Pour mettre le four en marche.

Placer le(s) bouton(s) de commande du four sur les réglages souhaités.

Le voyant rouge du thermostat (si installé) sera allumé jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte puis il s'éteindra; il s'allumera et s'éteindra ensuite périodiquement alors que le thermostat fonctionne pour garder la température choisie.

Pour éteindre, tournez le bouton de commande vers la position 'off'. (arrêt)

Lorsque le four est utilisé

Le processus de cuisson suppose que de l'air chaud soit expulsé au travers d'un évent dans le four. Lorsque l'on ouvre le four, il faut faire attention afin d'éviter tout contact avec de l'air potentiellement chaud, car cela pourrait incommoder des personnes dont la peau est sensible. Nous recommandons que vous saisissiez la poignée de la porte du four par le bas.

PRÉCHAUFFAGE

Four ventilé

Lorsque l'on fait cuire des mets fragiles tels qu'un soufflé ou des gougères ou, lorsqu'on cuit du pain, il est recommandé de préchauffer le four jusqu'à ce que le néon s'éteigne une première fois. Pour les autres types de cuisson, le préchauffage n'est pas forcément requis.

Four conventionnel

Le préchauffage est toujours requis.

Fonctionnement manuel (ventilé seulement)

Le programmateur doit être réglé sur fonctionnement manuel avant de pouvoir utiliser le four principal. Si A (Automatique) figure sur l'affichage, remettre le four en manuel en appuyant simultanément sur les boutons haut et bas. Tout programme préalablement enregistré sera annulé.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner quand le four principal est en marche et peut continuer à fonctionner pour un certain temps lorsque le four a été éteint.

MOBILIER DU FOUR

Grilles support du four

La grille support du four doit être positionnée avec son pied à l'arrière du four et dirigé vers le haut.

Placer les moules de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles support et, sauter une position entre les grilles pour permettre une bonne circulation de la chaleur.

Moules de cuisson et Plats à Rôtir

Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et, plus, dorer les mets, il est recommandé d'utiliser des moules de cuisson et plats à rôtir dont les dimensions sont les suivantes;

Moule de cuisson 350mm x 250mm

Un moule de cuisson de cette dimension pourra contenir jusqu'à 12 petits gâteaux.

Plat à rôtir 370mm x 320mm

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson de bonne qualité. Des moules et plats de mauvaise qualité peuvent se déformer à la chaleur et donner lieu à une cuisson irrégulière.

Réglage Cuisson Lente (Ⓢ ou 100°C)

- Assurez-vous que les aliments congelés sont complètement décongelés avant cuisson.
- Ne pas utiliser la cuisson lente pour des pièces de viande ou de volaille pesant plus de 2¼ kg/4½ livres.
- Préchauffer le four à 170°C et faire cuire pendant 30 minutes, puis régler la commande du four sur Ⓢ ou 100°C (réglage cuisson lente) pour la durée de cuisson restante.
- Le temps associé à la cuisson lente sera environ 3 fois supérieur à celui correspondant à la cuisson conventionnelle.
- Ne pas ouvrir, sans raison valable, la porte du four en cours de cuisson lente, car cela entraînera des déperditions de chaleur à basses températures.
- Toujours utiliser des récipients munis de couvercles bien ajustés. Dans le cas contraire, insérer un film entre le récipient et le couvercle.

Film Aluminium

N'utiliser un tel film que pour couvrir la nourriture ou les plats de cuisson, le fait d'utiliser un film pour recouvrir les grilles support ou la base du four crée un risque d'incendie.

Cuisson avec un four ventilé

Comme il s'agit d'un four à grande efficacité, vous pourrez constater un échappement de vapeur lorsque vous ouvrez la porte du four. Veuillez faire attention en ouvrant cette porte.

Si vous avez l'habitude de cuire avec un four conventionnel vous découvrirez nombre de différences en ce qui concerne la cuisson avec un four ventilé qui suppose une approche différente :

Il n'existe pas de zones plus chaudes dans un four ventilé car le ventilateur de convection à l'arrière du four assure une température uniforme partout à l'intérieur du four.

Ceci est une solution idéale pour la cuisson en batterie - cf. lorsqu'on organise une fête et que tous les plats doivent être cuits dans le même laps de temps.

Les aliments sont cuits à une température plus basse que dans un four conventionnel, si bien qu'il faudra peut-être réduire la température de référence de la recette. Veuillez vous référer au graphique de conversion.

En général le préchauffage n'est pas nécessaire car un four ventilé s'échauffe rapidement.

Il n'y a pas d'échange de saveurs dans un four ventilé, ce qui signifie que vous pouvez faire cuire des aliments très odorants tels que du poisson en même temps que des aliments neutres - cf. flans au lait.

Lorsque vous faites cuire en batterie des mets qui lèvent durant la cuisson - cf. du pain - assurez-vous toujours que suffisamment d'espace a été réservé entre les étages pour permettre le gonflement.

Notes :

Lorsque l'on utilise 2 étages ou plus, il peut s'avérer nécessaire d'augmenter légèrement la durée de cuisson.

Les 2 grilles support du four étant plus larges que pour la plupart des fours, il est possible de faire cuire 2 plats par étage - cf. 2 génoises ou 2 ragoûts.

Bien que vous deviez toujours garder à l'esprit la nécessité de «faciliter la libre circulation de l'air» en choisissant soigneusement moules et plats, il est possible de faire cuire, en même temps, dans le four, un repas complet et, éventuellement, un supplément pour le congélateur.

Lorsque vous ferez cuire des rôtis, vous constaterez que la projection de graisses est minimisée, ce qui résulte, en partie, de températures de four plus basses, et ce qui permettra de réduire le nettoyage du four au minimum.

Parce qu'un four ventilé assure une distribution uniforme de la température à l'intérieur du four, il n'est pas nécessaire de respecter les positions des grilles préconisées dans le guide de cuisson.

Il n'est pas nécessaire d'intervertir les plats entre les différentes grilles support en cours de cuisson, comme ce serait le cas dans un four conventionnel.

Pour faciliter la libre circulation de l'air

Placer les grille support de façon régulière dans le four et laisser de l'espace au niveau du toit et de la base du four.

Si plusieurs plats à rôtir et moules de cuisson doivent être placés sur une même grille support, réserver un espace minimum de 25 mm entre eux et par rapport aux parois du four.

Décongélation et refroidissement dans le [symbole] four principal

Pour décongeler des aliments congelés, placer le bouton de commande du four principal sur la position décongélation et placer la nourriture au centre du four puis fermer la porte.

Pour refroidir des aliments après cuisson et avant de les mettre au réfrigérateur ou au congélateur, placer le bouton de commande du four principal sur la position décongélation et ouvrir la porte.

Durées de décongélation

Petits morceaux ou morceaux fins de poisson ou viande surgelée – ex : filets de poisson, crevettes, et haché, environ 1 à 2 heures.

Placer les aliments en une seule couche pour réduire la durée de décongélation.

Une casserole de taille moyenne ou un ragoût prend environ 3 à 4 heures.

Un poulet de 1,5 kg prêt à cuire au four prend environ 5 heures, retirez les abats dès que possible.

Attention

Ne pas décongeler une volaille farcie avec cette méthode.

Ne pas décongeler des grandes portions de viande ou de volaille de plus de 2kg avec cette méthode.

Ne jamais placer des aliments non cuits à décongeler à coté d'aliments cuits à refroidir, cela peut entraîner une contamination croisée.

La décongélation de viande, de volailles, et de poisson peut être accélérée en utilisant cette méthode mais assurez-vous qu'ils sont complètement décongelés avant cuire à fond. Placer la viande et la volaille sur un trépied dans le récipient.

GUIDE DE CUISSON DU FOUR PRINCIPAL

Températures et temps de cuisson

Les réglages température et temps de cuisson donnés dans le guide de cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine en plaquette. Si l'on utilise de la margarine molle en tube il pourra s'avérer nécessaire de diminuer les réglages température.

Réserver suffisamment d'espace entre les étages pour la nourriture qui lève en cours de cuisson.

Ne pas placer d'éléments sur la base du four car cela pourrait empêcher la libre circulation de l'air.

UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL - ÉLECTRIQUE

Note : comme il s'agit d'un four à grande efficacité il sera nécessaire d'apporter quelques ajustements aux températures de cuisson conventionnelles. Le tableau suivant indique les températures de cuisson conventionnelles, les températures d'efficacité « A » et les repères gaz. Pour atteindre des résultats optimaux, les températures conventionnelles devront être converties en températures d'efficacité « A ».

Par exemple, un plat qui cuirait normalement à une température conventionnelle de 180 °C, cuira maintenant à une température d'efficacité « A » de 160°C.

Température conventionnelle (°C)	Four efficacité « A » (°C)	Repère gaz
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180-190	160	4-5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Type de Nourriture	Réglages Température °C		Durée Approximative	Position de la Grille
Gâteaux	**Conventionnel**	**Ventilé**		
Petits gâteaux	190	160	15 - 25	2 - 4
Génoise	180	160	20 - 30	3
Tarte aux fruits semi riche	150	125	2.5HRS - 3HRS	2
Gâteau de Noël	150	125	2.5HRS - 3HRS	2
Flans				
Pudding pain perdu	170	150	45 - 1hr	3
Crumble aux Fruits	200	175	40 - 1hr	3
Divers				
Pâte à choux :				
petite	220	200	40 - 48	4 - 5
grande	220	200	15 - 20	4 - 5
Pâte brisée	200	180	Dépend de la garniture	4 - 5

Tartes aux fruits traditionnelles

Il ne faut pas oublier que les fours peuvent varier dans le temps, ce qui fait que les temps de cuisson peuvent aussi varier et qu'il est difficile d'être précis pour la cuisson des tartes aux fruits.

Il est donc nécessaire de vérifier la tarte avant de la retirer du four. Insérer une fine broche tiède au centre de la tarte. Si la broche ressort sans traces, la tarte est alors cuite.

- Respecter les températures préconisées dans la recette et les ajuster conformément à la table de conversion.
- N'essayez pas de faire des gâteaux de Noël plus gros que ce qui peut être introduit dans le four, vous devrez faire en sorte qu'il y ait un espace minimal de 25 mm (1 pouce) entre le moule et les parois du four.
- Toujours respecter les températures préconisées dans la recette.
- Afin de protéger une tarte très riche en fruits, enrouler 2 couches de papier brun autour du moule.
- Nous recommandons de ne pas poser le moule à tarte sur des couches de papier brun, car cela pourrait compromettre la bonne circulation de l'air.
- Ne pas utiliser de la margarine molle en tube dans le cas de tartes riches en fruits, à moins que la recette ne le spécifie.
- Toujours utiliser un moule de forme et de taille adaptées aux quantités évoquées dans la recette.

Dinde rôtie

La cuisson d'une dinde est conditionnée par deux types de viande - la chair légère et délicate des blancs, que l'on ne doit pas laisser se dessécher, et la chair plus foncée des cuisses, qui prend plus longtemps à cuire.

Une dinde doit cuire suffisamment longtemps pour que les cuisses soient cuites, et il est par conséquent nécessaire de l'arroser fréquemment. Les blancs peuvent être protégés lorsqu'ils ont bruni.

- S'assurer, toujours, que la dinde est complètement décongelée et que les abats ont été retirés avant de la mettre à cuire.
- La dinde doit cuire à une température de 160°C à 180°C (chaleur tournante) ou de 180°C à 200°C (four conventionnel) à raison de 20 minutes par livre, plus 20 minutes, à moins que l'emballage ne fasse état d'autres instructions.
- La dinde peut être rôtie telle qu'elle, poitrail tourné vers le bas, pendant la moitié de la durée de cuisson, puis retourner pour le reste de la durée de cuisson.
- Si la dinde est farcie, compter 5 minutes de cuisson supplémentaire par livre.
- Si la dinde est recouverte d'une feuille d'aluminium, ajoutez 5 minutes par 500g à la durée de cuisson.

Pour savoir si la dinde est cuite, plantez un couteau fin dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Si le jus est clair, la dinde est cuite. Si le jus est encore rose, il faut prolonger le temps de cuisson.

Guide de rôtisserie

Les durées figurant dans le guide de rôtisserie ne sont qu'approximatives, car la taille et l'âge d'une volaille influenceront les durées de cuisson, comme le feront la forme d'une pièce de viande et le volume de l'os qui l'accompagne.

La viande surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. Pour des grandes pièces, il est conseillé de laisser décongeler toute la nuit.

Une volaille surgelée devra être complètement décongelée avant la cuisson. La durée dépend de la taille de la volaille, par exemple une grosse dinde nécessite jusqu'à 48 heures pour décongeler.

L'utilisation d'un trépied avec un plat à rôtir permettra de réduire la projection de graisses et aidera à maintenir l'état de propreté de l'intérieur du four. Une autre manière d'éviter la projection de graisses est de faire cuire des pommes de terre et autres légumes autour de la viande ou de la volaille.

Notes :

- Pour cuire de la viande ou de la volaille farcie, calculez la durée de cuisson à partir du poids total de la viande plus la farce.
- Dans le cas de morceaux en papillote ou de rôtis couverts, et pour les plats mijotés sous couvercle, ajouter 5 minute par livre (450 g) au temps de cuisson calculé.
- Les morceaux de poids inférieur à 1.25kg (2½lb) peuvent nécessiter un temps de cuisson supplémentaire de 5 minutes par livre (450 g).
- Positionner la grille de support de manière à ce que la viande ou la volaille soit bien centrée dans le four.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil après la cuisson d'un rôti non couvert.

Faire cuire dans le four principal à : 160°C - 180°C (ventilé) 180°C - 200°C (conventionnel)		**Temps de Cuisson Approximatif (four préchauffé)**
Boeuf	Saignant À point Bien cuit	20 minutes par 450g (1 livre), plus 20 minutes 25 minutes par 450g (1 livre), plus 25 minutes 30 minutes par 450g (1 livre), plus 30 minutes
Agneau	À point Bien cuit	25 minutes par 450g (1 livre), plus 25 minutes 30 minutes par 450g (1 livre), plus 30 minutes
Porc		35 minutes par 450g (1 livre), plus 35 minutes
Volaille		20 minutes par 450g (1 livre), plus 20 minutes

FOUR MULTIFUNCTIONS (SI INSTALLÉ)

Le four multifonctions peut être contrôlé par le programmateur (reportez-vous à la section Programmateur/Horloge pour plus d'informations).

Le programmateur, si installé, doit être réglé sur manuel avant d'être utilisé ou programmé.

Bascule vers le four multifonctions

- Utiliser le bouton de commande des fonctions pour sélectionner celle que vous voulez utilisez, reportez-vous au tableau des fonctions.
- Remarque : Vous pouvez changer de fonction pendant la cuisson et tant que le four est en mode manuel.
- Tourner le bouton de commande de la température sur celle que vous voulez utiliser.
- Le voyant du thermostat s'allume pour indiquer que le four chauffe, et une fois la température atteinte, le voyant s'éteint.
- Pour éteindre le four, tourner simplement le bouton de commande sur la position « • ».
- Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche pendant l'utilisation et continuer à fonctionner pendant quelques instants.

FOUR VENTILÉ (SI INSTALLÉ)

Mettre le four ventilé en marche

- Utiliser le bouton de commande principal pour mettre votre four en marche, et sélectionner votre température.
- Le voyant du thermostat s'allume pour indiquer que le four chauffe, et une fois la température atteinte, le voyant s'éteint.
- Pour arrêter le four principal, ramener simplement le bouton de commande en position « • ».
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant l'utilisation et continue à fonctionner pendant quelques instants.

Important : Ne jamais poser des aliments ou des plats sur la base du four principal, l'élément chauffant est là et pourrait occasionner une surchauffe.

UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Fonctions du four et du gril

Le tableau ci-après répertorie toutes les fonctions disponibles. Votre four n’est peut-être pas équipé de toutes ces fonctions.

Fonctions du four principal		**Utilisations recommandées**
	Base chauffante uniquement	Finit de cuire la base des aliments après la cuisson en utilisant les modes conventionnel ou ventilateur. La base chauffante permet de brunir davantage les pizzas, les tartes et les quiches. Fonction à utiliser en fin de cuisson.
	Haut chauffant uniquement	Le haut chauffant est idéal pour brunir le dessus des plats car il n’est pas aussi fort que le gril après une cuisson conventionnelle ou ventilée. Donne un brunissement supplémentaire aux lasagnes ou au gratins de choux-fleurs. Fonction à utiliser en fin de cuisson.
	Four Conventionnel	Cette fonction est idéale pour rôtir des plats de manière traditionnelle. La viande est placée au milieu du four, et les pommes de terre vers le haut.
	Cuisson intensive	Convient pour les aliments à forte teneur en humidité comme les quiches, le pain et le gâteau au fromage. Élimine également le besoin de cuir une pâte à blanc.
	Gril ventilé	Le ventilateur permet à la chaleur de circuler autour des aliments. Idéal pour des aliments comme le bacon, le poisson et le jambon fumé. Les aliments n’ont pas besoin de tourner. Le four doit avoir la porte fermée.
	Four ventilé	La température uniforme du four rend cette fonction idéale pour une cuisson à étuve.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments comme des gâteaux à la crème, utiliser le four avec la porte fermée. Pour refroidir des plats avant la réfrigération, laisser la porte ouverte.
	Double gril	Cette fonction cuit les aliments depuis le haut, elle est idéale pour une variété de plats depuis les toasts jusqu’aux steaks. Tout le gril étant en marche, vous pouvez cuire des plus grandes quantités d’aliments.
	Gril simple	Pour des plus petites quantités d’aliments, il reste idéal pour tous les plats depuis les toasts jusqu’aux steaks.
	Base chauffante avec ventilateur	Idéal pour cuir des flans (ou des tartelettes), l’élément de base garantit que la base est cuite tandis que le ventilateur fait circuler l’air autour de la garniture, sans être trop intensif.
	Eclairage uniquement	Idéal lorsque le four est éteint et froid pour permettre le nettoyage de la cavité du four.

Avant de commencer . . .

Avant d'utiliser le gril, vérifiez que vous avez placé la plaque du gril dans la position requise car une fois que le gril est allumé, vous pouvez vous brûler si vous essayez de la changer de place.

GRIL VENTILÉ (SI INSTALLÉ)

- La fonction gril doit être utilisée porte fermée.
- Placer le bouton de commande sélection sur le réglage gril que vous souhaitez (conventionnel ou ventilé)
- Placer le bouton de sélection de la température sur le réglage de cuisson que vous souhaitez, ainsi que vous le feriez en sélectionnant la température du four.
- Remarque : Ne pas régler la température au delà de 220°C.

GRIL SIMPLE/DOUBLE (SI INSTALLÉ)

- La fonction gril peut être utilisée porte ouverte ou fermée.
- Tournez le bouton de commande du sélecteur sur le paramètre gril.
- Tournez le bouton de commande gril sur le paramètre gril simple ou double gril. Puis sélectionnez le paramètre de chauffe.

Pour éteindre, tournez le bouton de commande vers la position 'off'.

Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche pendant l'utilisation et continuer à fonctionner pendant quelques instants.

Pour un meilleur résultat, vous pouvez retourner la grille, ou tout retirer.

Avertissement : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.



Types de gril

Gril niveau fixe : paramètre 'on' complet et 'off'.

Gril niveau variable : paramètres de chauffe ajustables 1 (faible) à 8 (fort) ou 5 (fort) - en fonction du modèle.

Gril simple : contient un élément gril. Le repose-plat DOIT être retourné lorsque vous utilisez le gril simple dans le four principal.

Double gril : contient deux éléments gril qui peuvent être utilisés ensemble, ou comme gril simple.



Pour de meilleurs resultats :

Préchauffer le gril simple pendant 5 minutes et le double gril pendant 3 minutes.

Si votre gril est un double gril :

- Le double gril utilise tous les éléments supérieurs et est idéal pour griller des grandes quantités d'aliments.
- Le gril simple utilise une partie des éléments seulement et convient parfaitement pour griller des plus petites quantités d'aliments.
- Lorsque vous grillez avec la porte fermée, seule la partie interne de votre gril est utilisée.

Le néon du gril

Lorsque vous grillez avec la porte fermée, le néon s'allume et s'éteint en boucle à mesure que la température est maintenue à l'intérieur de la cavité. Si la porte est ouverte, le néon ne fonctionne pas.

Guide du four ventilé

- Quelques réglages sont indispensables pour les températures de cuisson conventionnelles.
- Le tableau ci-dessous indique les températures de cuisson conventionnelles, les températures ventilés et les positions de la grille. Pour obtenir des résultats optimum avec le paramètre du four ventilé, les températures conventionnelles doivent être converties aux températures du four ventilé.
- Par exemple, un aliment qui cuirait à 180°C cuira maintenant à la température du four ventilé de 160°C.
- Ce four à une très haute efficacité, vous pouvez remarquer une émission de vapeur lorsque la porte est ouverte.
- Lorsque vous cuisez des aliments frais ou surgelés, suivez les durées de cuisson et les températures indiquées sur l'emballage. S'assurer que les aliments sont chauds à l'intérieur avant de servir.
- Il n'existe aucune zone de chauffe et de transfert de goût avec un four ventilé, ce qui vous permet de cuire une plus grande variété d'aliments ensemble.
- Si vous utilisez plusieurs plaques, vous aurez besoin d'augmenter légèrement la durée de cuisson.
- Assurer un espace suffisant entre les plats, pour permettre aux aliments de cuire et à l'air de circuler.

Température conventionnelle (°C)	Four efficacité « A » (°C)	Repère gaz
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

GUIDE DE CUISSON

Préchauffage

Pour tirer le meilleur parti de votre four, il est conseillé de le préchauffer pendant 5 à 15 minutes avant d'y placer les plats, spécialement pour les aliments frais, surgelés, à base de pâte à pain, de levure ou d'œufs battus.

Si vous utilisez la fonction ventilé, vous devez quand même préchauffer le four mais pour une durée plus courte.

Les éléments indiqués dans le guide de cuisson ci-dessous se basent sur un four pré-chauffé, mais vous pouvez les ajuster selon votre goût personnel.

Four et boulangerie

Toujours utiliser des plateaux ou des récipients de cuisson de haute qualité. Des articles de médiocre qualité peuvent se déformer dans le four et produire des résultats insatisfaisants.

Ne jamais utiliser des plats qui sont fendus, endommagés ou non adaptés à la cuisson au four car ils peuvent exploser dans le four.

MOBILIER DU FOUR

Grilles support du four

La grille support du four doit être positionnée avec son pied à l'arrière du four et dirigé vers le haut.

Placer les moules de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles support et, sauter une position entre les grilles pour permettre une bonne circulation de la chaleur.

Moules de cuisson et plats à rôtir

Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et, plus, dorer les mets, il est recommandé d'utiliser des moules de cuisson et plats à rôtir dont les dimensions sont les suivantes;

Moule de cuisson 350mm x 250mm

Un moule de cuisson de cette dimension pourra contenir jusqu'à 12 petits gâteaux.

Plat à rôtir 370mm x 320mm

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson de bonne qualité. Des moules et plats de mauvaise qualité peuvent se déformer à la chaleur et donner lieu à une cuisson irrégulière.

Type de Nourriture	**Réglage de Température °C**			**Durée Approximative**	**Position de la Grille**
	Conventionnel	Ventilé	Intensif		
Gâteaux					
Petits gâteaux	190	175	-	15 - 25	2 & 4
Génoise	180	160	-	20 - 30	3
Tarte aux fruits semi riche	150	125	-	2½ - 3hrs	2
Gâteau de Noël	150	125	-	2½ - 3hrs	2
Flans					
Pudding pain perdu	170	150	-	45 - 1hr	3
Crumble aux Fruits	200	175	-	40 - 1hr	3
Divers					
Pâte à choux :					
petite	220	200	200	40 - 45	4 - 5
grande	220	200	200	15 - 20	4 - 5
Pâte brisée	200	180	180	dépend de la garniture	4 - 5

Guide de Rôtisserie

- Les durées de rôtisserie dépendent du poids, de la forme et de la texture de la viande et des goûts personnels. Pour calculer la durée idéale, pesez la viande ou la volaille, y compris la garniture, et suivez les durées fournies ci-dessous.
- La viande surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. Pour des grandes pièces, il est conseillé de laisser décongeler toute la nuit.

> Les viandes (y compris le poulet) doivent être rôties à 180 - 200°C Conventionnels/ 160 - 180°C ventilés pendant 20 - 30 mins par 450g/1lb, plus 20 minutes sur la position de grille 2.

- La volaille surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. La durée dépend de la taille de la volaille, par exemple une grosse dinde nécessite jusqu'à 48 heures pour décongeler.
- Pour cuire de la viande ou de la volaille farcie, calculez la durée de cuisson à partir du poids total de la viande plus la farce.
- Cuire des viandes dans des feuilles d'aluminium, des plats couverts, des casseroles avec couvercle ou des sachets à rôtir permet de minimiser la réduction de la viande, donne plus de moelleux et évite les éclaboussures d'huile. Cependant, une durée de cuisson légèrement plus longue sera requise, ajoutez 5 - 10 minutes par 450g (1 livre) à la durée calculée. Si vous utilisez des sachets, ne dépassez pas les températures conseillées par le fabricant, et ne laissez pas le sachet entrer en contact avec les côtés ou le haut du four.
- Utilisez un repose-plat avec le récipient à rôtir pour réduire les éclaboussures d'huile pendant la rôtisserie ouverte et garder l'intérieur du four propre.
- L'utilisation d'un récipient à rôtir plus grand que celui fourni n'est pas conseillé car il peut entraver la performance du four et entraîne des durées de cuisson plus longues.

Guide de rôtisserie

Dinde rôtie

- La cuisson d'une dinde est conditionnée par deux types de viande - la chair légère et délicate des blancs, que l'on ne doit pas laisser se dessécher, et la chair plus foncée des cuisses, qui prend plus longtemps à cuire.
- Une dinde doit cuire suffisamment longtemps pour que les cuisses soient cuites, et il est par conséquent nécessaire de l'arroser fréquemment. Les blancs peuvent être protégés lorsqu'ils ont bruni.
- La dinde doit être rôtie à 180°C - 190°C Conventionnel / 160°C - 180°C Ventilé pendant 20 mins par 500g, plus 20 minutes.
- La dinde peut être rôtie telle qu'elle, poitrail tourné vers le bas, pendant la moitié de la durée de cuisson, puis retourner pour le reste de la durée de cuisson.
- Si la dinde est farcie, ajoutez 5 minutes par 500g à la durée de cuisson.
- Si la dinde est recouverte d'une feuille d'aluminium, ajoutez 5 minutes par 500g à la durée de cuisson.
- Pour savoir si la dinde est cuite, plantez un couteau fin dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Si le jus est clair, la dinde est cuite. Si le jus est encore rose, il faut prolonger le temps de cuisson. S'assurer toujours que la dinde est bien cuite avant de la servir.

Durée de rôtisserie d'une dinde
La plupart des dindes cuisent en fonction de leur poids. La durée doit être calculée suivant l'une de ces méthodes :

40 minutes pour 1kg plus 10 minutes par 1/4 kg.
ou
20 minutes par livre, plus 20 minutes.

La taille maximum de la dinde pour cet équipement est : 20 livres soit environ 9 kgs.
Ne pas essayer de rôtir une dinde plus grande que cela car le résultat n'est pas garanti.

Guide de boulangerie général

Dépannage - gâteaux aux fruits

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE
Le fruit trempe dans le fond	Une température du four basse qui peut faire que le gâteau prend plus de temps à cuire, ce qui laisse au fruit le temps de tremper. Ou bien trop de liquide ou de levure. Le fruit n'a peut être pas été correctement lavé et séché.
Le gâteau trempe / s'effondre au centre	Trop de levure dans la préparation. Four trop chaud ou trop froid. Ou pas assez de liquide ou crème insuffisante.
La surface se craquèle	Moule trop petit ou trop de préparation dans le moule. Trop de levure dans la préparation, plus pas assez de liquide ou crème insuffisante. Le four est peut être trop chaud.
Croûte externe dure avec une partie humide à l'intérieur	Four trop chaud, donc le gâteau a cuit trop vite. Trop de sucre ou liquide insuffisant.
Brûlé à l'extérieur	Température du four trop chaude. Four trop petit pour la taille du gâteau. Protection insuffisante autour du moule. Gâteau cuit sur une grille trop haute.
Texture avec trous trop prononcés.	Trop de levure. Farine pas régulièrement mélangée.
Texture trop fermée et gâteau n'a pas assez levé.	Pas assez de levure. Pas assez de liquide. Four trop froid. Crème insuffisante.
Le gâteau s'émiette en le coupant	Pas assez de liquide. Cuit pendant trop longtemps. Pas assez de sucre. Trop de levure.
Trop sec	Trop cuit. Œuf ou liquide insuffisant. Trop de levure.

Dépannage - gâteaux spongieux

Haut bombé	Crème insuffisante. Gâteau cuit sur une grille trop haute ou à une température trop forte. Les papiers absorbants peuvent empêcher le bord externe de lever et forcer le centre à monter.
Haut creux / ramolli	Trop de levure. La température du four est trop basse ou la position de la grille incorrecte. Le gâteau a été retiré du four avant qu'il soit cuit. Utilisation de margarine douce.
Très pâle, mais cuit	Température du four trop basse. Cuisson trop basse dans le four
Débordement du moule	Moule trop petit pour la quantité de préparation

Fonction Refroidissement et Décongélation

- Pour refroidir rapidement des aliments tout de suite après la cuisson, mais avant réfrigération ou congélation, tournez la commande du four sur la position Décongeler, et ouvrez la porte.
- Pour décongeler des aliments, tournez la commande du four sur la position Décongeler, placez les aliments au centre du four et fermez la porte.

Durées de décongélation

- Petits morceaux ou morceaux fins de poisson ou viande surgelée – ex : filets de poisson, crevettes, et haché, environ 1 à 2 heures. Placer les aliments en une seule couche pour réduire la durée de décongélation.
- Une casserole de taille moyenne ou un ragoût prend environ 3 à 4 heures.
- Un poulet de 1,5 kg prêt à cuire au four prend environ 5 heures, retirez les abats dès que possible.
- Toujours vérifier que les aliments sont correctement décongelés avant de les cuire.

Attention

- Ne pas décongeler une volaille farcie avec cette méthode.
- Ne pas décongeler des grandes portions de viande ou de volaille de plus de 2 kg avec cette méthode.
- Ne jamais placer des aliments non cuits à décongeler à coté d’aliments cuits à refroidir, cela peut entraîner une contamination croisée.
- Cette méthode permet de décongeler plus rapidement la viande, la volaille et le poisson mais vérifier que les aliments sont bien décongelés avant de les cuire.
- Placer la viande et la volaille sur une repose-plat dans un plat à viande afin de récupérer le jus de la décongélation.

UTILISATION DU PORTE ASSIETTES (SI FOURNI)

Pour installer le porte assiettes :

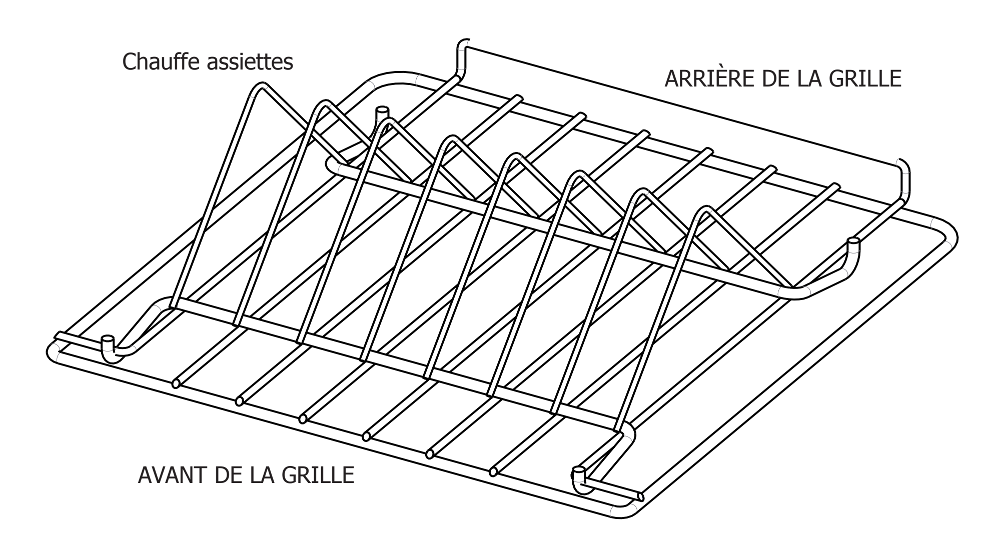
- Sortir la grille support de la cavité.
- Faire basculer le chauffe assiettes vers vous et assurez vous qu'il s'accroche en dessous des barreaux de la grille à l'avant.
- Baisser soigneusement le chauffe assiettes pour le mettre en position.

Le chauffe assiettes est maintenant sécurisé et vous pouvez y déposer vos assiettes.

Assurez-vous toujours de porter des gants si vous placez le chauffe assiettes dans un four chaud ou récemment utilisé afin d'éviter toute brûlure.

Assurez-vous toujours que vos assiettes peuvent être chauffées - certaines assiettes peuvent de fragmenter ou se fissurer si elles sont exposées à la chaleur.

Nous vous recommandons de chauffer le four à 70°C, ou moins, si vous réchauffees des assiettes.



UTILISATION DU FOUR - CUISSON LENTE (si installée)

Introduction

L'un des compartiments de votre four est un four électrique qui procure une chaleur douce qui convient à la cuisson douce ou permet de maintenir les aliments au chaud. Le four est commandé par un bouton situé sur le coté droit de la façade, et un néon rouge s'éclairera pour indiquer que le four est allumé. Veuillez déterminer le coté du four à cuisson lente qui est en marche, en se référant à la spécification au début de ce manuel.

L'élément à cuisson lente est situé à la base du compartiment inférieur - toujours vous assurer que la cocotte de cuisson préparée est placée au centre de la base de ce compartiment.

N'utiliser aucun des compartiments pour stocker de la nourriture ou des produits en conserve.

Ne pas utiliser le compartiment supérieur pour la cuisson lente ou pour réchauffer la nourriture.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend du type de nourriture que l'on fait cuire et l'expérience déterminera le temps qu'il faut consacrer à la cuisson selon les préférences et goûts personnels.

En général les aliments devront être cuits pendant au moins 5 heures, et ils pourront être laissés dans le four jusqu'à 8 à 10 heures sans se détériorer s'ils sont recouverts. En règle générale, les aliments cuits en utilisant le four à cuisson lente exigeront environ trois fois plus de temps qu'avec un four conventionnel.

Ustensiles

Tout ustensile allant au four peut être utilisé pour la cuisson lente, à condition qu'il soit équipé d'un couvercle bien ajusté.

Pour corriger la mauvaise assise d'un couvercle, un morceau de papier de cuisson pourra être placé sur le plat, en dessous du couvercle.

D'un point de vue pratique et afin d'économiser du lavage, les ustensiles les plus appropriés pour la cuisson lente sont du type résistant à la flamme pouvant être en contact direct avec une source de chaleur et allant au four et, qui sont suffisamment élégants pour être utilisés en tant que plats de service.

Maintenir la nourriture au chaud

Allumer le four et le laisser se pré-chauffer pendant 20 minutes avant d'introduire la nourriture dans le four. Si la nourriture doit rester juteuse, il est alors important de couvrir le plat ou la terrine pour éviter que la nourriture ne se dessèche. Cela peut se faire en utilisant du papier aluminium si le plat ne possède pas de couvercle.

Ne pas utiliser de film étirable pour couvrir la nourriture car il ne résiste pas à la chaleur produite par le four.

Certains aliments sont meilleurs s'ils ne sont pas recouverts et si vous souhaitez garder la nourriture sèche et croustillante.

Ne verser de la sauce sur les aliments déposés sur un plat qu'au moment de servir.

La viande à découper devrait être placée sur un plat et couverte, en ajoutant seulement une cuillère à soupe de sauce pour qu'elle reste juteuse. Lorsque l'on maintient les assiettes à servir au chaud, il est recommandé de placer la nourriture sur des assiettes chaudes plutôt que sur des froides.

Cuisson Lente

La cuisson lente a toujours été le meilleur moyen de préparer un repas chaud nourrissant avec un minimum de préparation et un maximum de temps en dehors de la cuisine. Les avantages de la cuisson lente ont été reconnus pendant des siècles par les cuisiniers et sont encore salués par ces derniers aujourd'hui.

Les avantages de la cuisson lente sont les suivants :

- Il est possible de laisser cuire la nourriture sans surveillance pendant plusieurs heures et elle restera chaude pendant plusieurs heures si elle est recouverte, sans détérioration pendant 2 ou 3 heures supplémentaires, si bien que vous pouvez laisser les aliments cuire alors que vous êtes absent(e) pendant la journée, ou pendant toute une nuit.
- Les morceaux de viande peu chers deviennent agréablement tendres lorsqu’on les fait cuire lentement.
- La cuisson lente se traduit par des « rôtis » tendres et juteux, une rétraction minimale de la viande et par un encrassement réduit du four.
- Les plats tels que les soupes, légumes, desserts pudding et confitures se prêtent également bien à la cuisson lente.
- Il n’y a pas besoin cuiseurs vapeur, pas de cuisines remplies de vapeur ni besoin de surveiller constamment.

Utilisation du four à cuisson lente

Mettre le four en marche et le pré-chauffer pendant 20 minutes. Toujours placer la cocotte de cuisson préparée au centre de la base du four. Suivre les directives pour obtenir les meilleurs résultats.

- La capacité des plats allant au four ne devra pas excéder 2.5 litres (4.5 pintes).
- Veuillez noter : Plus vous remplissez le remplissez le plat/la casserole, plus long dera le temps de cuisson.
- Le temps de cuisson dépendra de la taille et de la forme du morceau de viande, de la volaille.
- Toujours préparer les soupes, râgouts et liquides avant de les placer dans un four pré-chauffé. Pour mieux dorer la viande ou les volailles, frire la viande pour la brunir et ajouter du bouillon chauffé.
- Toutes les recettes de viande ou de volaille nécessitent un minimum de 5 heures de cuisson.
- S’assurer que tous les ingrédients initialement congelés ont bien été décongelés.
- Toujours s’assurer que la volaille congelée a été complètement décongelée au réfrigérateur et que tous les cristaux de glace ont fondu.
- Couper les légumes à racine en plus petits morceaux car ils prennent plus de temps à cuire que la viande.
- Si possible, les faire sauter pendant 2-3 minutes avant de les faire cuire lentement.
- S’assurer que les légumes à racine sont toujours placés au fond de la cocotte et immergés dans le liquide de cuisson.
- Un thermomètre à viande devrait être utilisé lors que l’on fait cuire du porc à l’os et de la volaille. La température interne de la viande devrait atteindre 88°C.
- Les viandes et volailles farcies ne devraient pas être soumises à la cuisson lente. Faire cuire toute farce séparément.
- Couvrir les ragoûts avec un couvercle ou un papier de cuisson pour qu’ils ne dessèchent pas.
- Parfaire l’assaisonnement et la consistance à la fin de la période de cuisson.
- Les haricots rouges (rognons de coq) secs devront avoir bouilli pendant un minimum de 10 minutes après avoir été mis à tremper et avant d’être introduits dans toute recette.
- L’ouverture de la porte en cours de cuisson entraîne des déperditions de chaleur et aura pour effet d’augmenter les temps de cuisson.

UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRIQUES (SI INSTALLÉS)

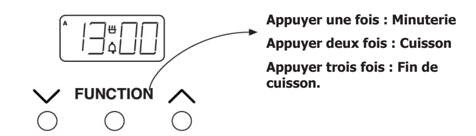
LES PROGRAMMATEURS ALTERNATIFS

Deux types de programmateurs sont abordés dans cette section : le bouton poussoir et la commande tactile. Les deux programmateurs ont les mêmes variantes de symbole et fonctions, la seule différence réside dans leur mode de fonctionnement.

Le programmateur bouton poussoir

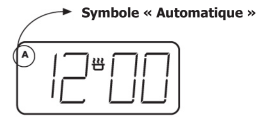
Symbole	Symbole	Signification
∨	–	**Bas/moins** Utilisé pour diminuer les temps durée/fin de cuisson, enlever des minutes sur la minuterie et régler l'heure courante. Sert aussi à écouter et à sélectionner la tonalité de la sonnerie.
∧	+	**Haut/plus** Utilisé pour augmenter les temps durée/fin de cuisson, ajouter des minutes sur la minuterie et régler l'heure courante.
FUNCTION ou	**MODE**	**Bouton Fonction** Utilisée pour sélectionner les fonctions associées à cette minuterie. Appuyer une fois pour : Minuterie Appuyer deux fois pour : Temps de cuisson Appuyer trois fois pour : Fin de cuisson. La façon d'utiliser ces fonctions est expliquée plus loin dans cette section.

Le bouton « fonction », au centre, est utilisé pour régler la minuterie & programmer la cuisson automatique. Voir détails ci-après.

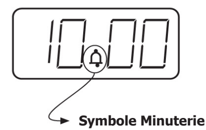


Symboles sur l'affichage LED

Ce symbole « A » apparaît lorsqu'un programme semi-automatique ou entièrement automatique est sélectionné. Ce symbole clignote pendant qu'un programme est en cours de sélection.



Lorsque le programme a été enregistré, le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche, ou que le programme soit annulé.



Ce symbole Clochette apparaît lorsque la fonction Minuterie a été sélectionnée.

Lorsqu'on règle la Minuterie, le symbole Clochette clignote. Lorsque l'horaire a été réglé, le symbole Clochette reste allumé jusqu'à ce que le temps concerné se soit écoulé, ou que la fonction ait été annulée.

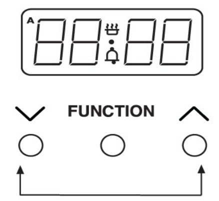


Ce message et le symbole «A» apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer la période pendant laquelle le four doit fonctionner en mode cuisson automatique. Entrer cette durée de cuisson en vous servant des boutons Haut (Up) et Bas (Down).



Ce message et le symbole «A» apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer l'heure de fin de cuisson, ou le moment auquel vous voulez que le four s'éteigne.

Pour régler l'heure



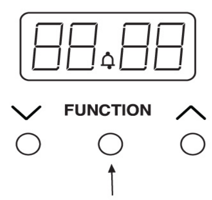
- Appuyer en même temps et pendant quelques secondes sur les boutons Haut et Bas, puis relâcher.
- Le « • » situé entre les chiffres dur l'affichage LED commence à clignoter.
- Pendant que le « • » clignote, il est possible de régler l'heure en se servant des boutons Haut et Bas. Lorsque l'heure a été réglée, attendre environ 30 secondes avant de se servir de l'une ou l'autre des fonctions minuterie. Cela fait que l'heure restera correcte.

Pour sélectionner une tonalité de sonnerie

L'on peut choisir entre trois tonalités.

- Appuyer sur le bouton Bas et le tenir enfoncé pour écouter la première tonalité.
- Relâcher le bouton Bas et appuyer de nouveau dessus pour entendre la seconde tonalité, etc.
- En relâchant la touche Bas après qu'une tonalité ait été activée, cette dernière sera sélectionnée.

Régler la minuterie



- Pour régler la Minuterie, appuyer une fois sur le bouton Fonction. Le symbole clochette apparaît et commence à clignoter. Le clignotement ne dure que 5 secondes et l'horaire doit par conséquent être saisi pendant ce laps de temps.
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour entrer la période requise. Lorsque cela a été fait, la Minuterie est réglée.
- Lorsque le temps prévu s'est écoulé, la sonnerie se déclenche.
- Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.
- Pour désactiver la Minuterie à tout moment, appuyer en même temps sur les boutons Haut et Bas.

Cuisson en mode Semi-automatique

Cet appareil dispose de deux modes de cuisson semi-automatique.

Le four doit être branché et en marche pour utiliser avec succès l’une ou l’autre de ces fonctions.

La méthode Durée vous permet de programmer votre four pour une période donnée. Si la cuisson d’un plat prend 2 heures, il vous est alors possible de régler le four pour qu’il s’éteigne 2 heures plus tard. Cela vous permet de vous assurer que votre nourriture cuira pendant période fixée et pas plus longtemps.

La méthode Fin de Cuisson vous permet d’entrer l’heure spécifique à laquelle vous voudriez que le four s’éteigne. Si vous souhaitez ne pas vous occuper du four, cela vous offre la tranquillité d’esprit de savoir que le four s’éteindra seul à une heure fixée.

Cependant, une fois que le programme a été réglé, il ne peut pas être modifié. Il n’est pas possible d’augmenter la durée de cuisson, ni de repousser l’heure de fin de cuisson.

Pour annuler les programmes semi-automatiques, appuyer en même temps sur les boutons Haut et Bas. Cela peut être fait à n’importe quel moment pendant le processus de cuisson. L’on peut alors reprogrammer, si nécessaire.

S’agissant des instructions sur la façon d’utiliser chacune de ces fonctions, se référer, SVP, à la page suivante.

Cuisson en mode entièrement automatique.

Cette fonction prend à la fois en compte une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson et elle est sensée être utilisée lorsque vous souhaitez différer l’heure de départ de la cuisson.

Nous recommandons que vous restiez chez vous les premières fois que vous utiliserez cette fonction, cela vous permettra de vous familiariser avec le four et d’éviter que de la nourriture soit trop cuite ou pas assez.

Des précautions doivent être prises lorsqu’on sélectionne la nourriture que l’on veut faire cuire de cette manière qui n’est pas à préconiser pour certains aliments qui peuvent se détériorer ou sont sensibles au fait d’être sans surveillance.

Il est également recommandé de faire en sorte que l’heure de fin de cuisson soit aussi proche que possible de l’heure de votre retour afin d’éviter de laisser de la nourriture en attente.

CUISSON EN MODE SEMI-AUTOMATIQUE

La méthode Durée de cuisson

- Appuyer deux fois sur le bouton Fonction, (1) ce qui escamote la Minuterie.
- L'affichage LED fait clignoter le mot « dur », (2) et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage.
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour programmer le temps de cuisson souhaité, (3). Ceci doit être fait dans un intervalle de 5 secondes sinon l'heure courante s'affichera de nouveau.

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra automatiquement dès que le temps de cuisson s'est écoulé, et la sonnerie se déclenchera.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons. Pour visualiser tout temps restant appuyer deux fois sur le bouton fonction.

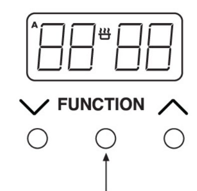
La méthode Fin de cuisson

- Appuyer trois fois sur le bouton Fonction, ce qui escamote la Minuterie et le Programmateur Durée, (4).
- L'affichage LED fait clignoter le mot « End », et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage, (5).
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour sélectionner l'heure à laquelle le four devra s'éteindre, (6).

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra automatiquement à l'heure que vous avez choisie.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.

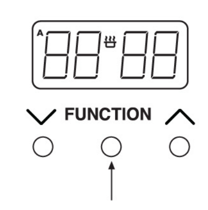
1. La méthode Durée de cuisson



2.

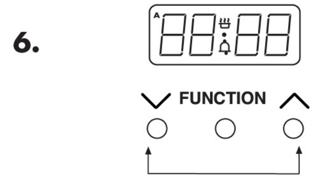
3.

4. La méthode Fin de cuisson



5.

6.



CUISSON EN MODE ENTIEREMENT AUTOMATIQUE (EXEMPLE).

C'est lorsque l'heure de démarrage de la cuisson doit être différée que cette méthode de programmation convient le mieux. Contrairement aux modes semi-automatiques, celui-ci nécessite d'entrer à la fois la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. La minuterie calculera l'heure de départ et activera la cuisson.

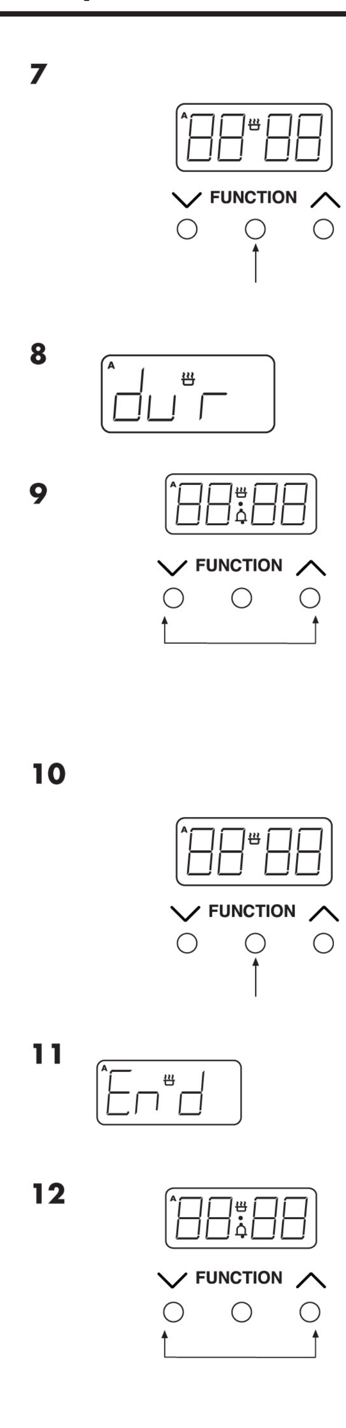
- Appuyer deux fois sur le bouton Fonction, pour sélectionner le temps que votre nourriture mettra pour cuire, (7).
- Le « A » sur le côté gauche clignotera et le message « dur » se mettra à clignoter, (8).
- En utilisant les boutons Haut et Bas saisir le temps de cuisson requis dans les 5 secondes suivant l'apparition du message « dur », (9).
- Appuyer trois fois sur le bouton Fonction, jusqu'à ce que le «A» clignote de nouveau et que le message «Fin» apparaisse, (10) & (11).
- En utilisant les boutons Haut et Bas saisir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne, (12).
- Régler la température du four et placer la nourriture à l'intérieur.

Lorsque le mode automatique est en action, le « A » apparaît de manière statique sur l'affichage conjointement avec l'heure.

Faites en sorte que l'heure de fin de cuisson soit aussi proche que possible du moment où vous comptez revenir, cela évitera de laisser un plat cuit dans un four tiède.

La minuterie déterminera l'heure de départ de la cuisson.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.



UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRIQUES (SI INSTALLÉS)

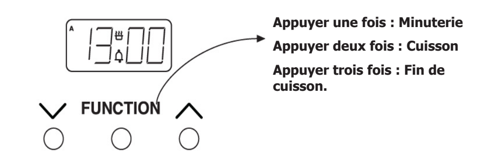
LE PROGRAMMATEUR A COMMANDE TACTILE

Cette minuterie est dotée de trois icônes de commande tactile - le tableau suivant indique ce à quoi les symboles ressemblent, selon le type de modèle et il décrit leurs fonctions.

Remarque : certaines fonctions exigent que vous « touchiez & restiez sur » une icône, alors que d'autres ne demandent que toucher une icône sans rester dessus.

Symbole	Symbole	Signification
∨	–	**Bas/Moins** Utilisée pour diminuer le temps/l'heure de fin de cuisson, faire descendre les minutes et régler l'heure courante. Sert aussi à écouter et à sélectionner la tonalité de la sonnerie.
∧	+	**Haut/Plus** Utilisée pour augmenter le temps/l'heure de fin de cuisson, faire monter les minutes et régler l'heure courante.
FONCTION	**MODE**	**Icône Fonction** Utilisée pour sélectionner les fonctions associées à cette minuterie. Toucher une fois pour : Minuterie Toucher deux fois pour : Temps de cuisson Toucher trois fois : Fin de cuisson. La façon d'utiliser ces fonctions est expliquée plus loin dans cette section.

L'icône « fonction », au centre, est utilisée pour régler la minuterie et programmer la cuisson automatique - voir détails plus bas.



Symboles sur l'affichage LED

Ce symbole « A » apparaît lorsqu'un programme semi-automatique ou entièrement automatique est sélectionné. Ce symbole clignote pendant qu'un programme est sélectionné. Une fois le programme sélectionné, le symbole s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'alarme se déclenche ou que le programme soit annulé.

Lorsque le programme a été enregistré, le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche, ou que le programme soit annulé.

Ce symbole Clochette apparaît lorsque la fonction Minuterie a été sélectionnée.

Lorsqu'on règle la Minuterie, le symbole Clochette clignote. Lorsque l'horaire a été réglé, le symbole Clochette reste allumé jusqu'à ce que le temps concerné se soit écoulé, ou que la fonction ait été annulée.

Ce message et le symbole « A » apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer la période pendant laquelle le four doit fonctionner en mode cuisson automatique. Entrer cette durée de cuisson en vous servant des boutons Haut (Up) et Bas (Down).

Ce message et le symbole «A» apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer l'heure de fin de cuisson, ou le moment auquel vous voulez que le four s'éteigne.

UTILISATION DE L’HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRIQUES (SI INSTALLÉS)

Réglage de l’horloge

Toucher et rester sur l’icône centrale (fonction) pendant quelques secondes jusqu’à ce que le symbole ● situé entre les chiffres sur l’affichage LED clignote.

Pendant que le symbole ● clignote, vous pouvez régler l’horloge en touchant les icônes plus & moins. A noter SVP : les heures et les minutes se règlent rapidement.

Important - lorsque l’heure courante a été réglée, attendre environ 30 secondes avant de se servir de toute autre fonction du programmateur. Cela permet de s’assurer que l’heure courante restera correcte.

Sélectionner une tonalité de sonnerie

Toucher simultanément et rester sur les icônes plus et moins jusqu’à ce que le symbole ● clignote et que vous entendiez un bip - toucher alors l’icône centrale (fonction).

Toucher l’icône moins pour sélectionner la tonalité.

Vous pouvez changer la tonalité en touchant de manière répétitive l’icône moins - il est possible de choisir entre trois tonalités.

Régler la minuterie

Pour régler la minuterie, toucher et rester sur l’icône centrale (fonction) jusqu’à ce que le symbole clochette apparaisse et se mette à clignoter. Important - le clignotement ne dure que cinq secondes environ et tout réglage doit être effectué pendant ce lapse de temps.

Toucher les icônes plus & moins pour entrer la période requise. Lorsque cela a été fait, la minuterie est réglée.

Lorsque le temps prévu s’est écoulé, la sonnerie se déclenche. Pour l’arrêter, toucher et rester sur une icône ou l’autre.

Pour arrêter la minuterie à tout moment, toucher simultanément les icônes plus et moins en restant dessus.

Cuisson en mode Semi-automatique

Méthode 1 - durée de cuisson (arrêt après période prédéfinie) :

Toucher et rester sur l’icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau l’icône centrale (fonction) - cela escamotera la fonction minuterie.

L’affichage fait clignoter le mot «dur», et le « A » clignote sur le côté gauche de l’affichage.

Utiliser les touches plus et moins pour programmer le temps de cuisson souhaité. Le clignotement ne dure que cinq secondes environ et le réglage doit donc être effectué dans cet intervalle de temps sinon l’heure courante s’affichera de nouveau.

Lorsque le temps de cuisson a été enregistré, le four s’éteindra automatiquement. Lorsque le temps de cuisson s’est écoulé la sonnerie se déclenchera. Pour arrêter la sonnerie, toucher l’une ou l’autre des icônes.

Pour connaître le temps de cuisson restant, toucher et rester sur l’icône centrale (fonction) et le toucher à nouveau.

Pour annuler à tout moment le programme semi-automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

Méthode 2 - Fin de cuisson (arrêt à une heure prédéterminée) :

Toucher et rester sur l’icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau - deux fois - l’icône centrale (fonction) - cela escamotera les fonctions minuterie et durée de cuisson.

L’affichage LED fait clignoter le mot « End » et le « A » clignote sur le côté gauche de l’affichage. Utiliser les icônes plus et moins pour sélectionner l’heure à laquelle le four devra s’éteindre.

En utilisant les touches plus et moins saisir l’heure à laquelle vous souhaitez que le four s’éteigne.

Lorsque cela a été fait, le four s’éteindra automatiquement à l’heure que vous avez choisie. Pour arrêter la sonnerie, toucher l’une ou l’autre des icônes.

Pour annuler à tout moment le programme semi-automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

Cuisson en mode entièrement automatique.

Cette fonction permet au four de s’allumer et de s’éteindre automatiquement. Elle nécessite d’entrer à la fois la durée de cuisson et l’heure de fin de cuisson. La minuterie déterminera l’heure de départ et lancera la cuisson.

Toucher et rester sur l’icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau l’icône centrale (fonction) - cela escamotera la fonction minuterie.

L’affichage fait clignoter le mot « dur », et le « A » clignote sur le côté gauche de l’affichage.

Utiliser les touches plus et moins pour programmer le temps de cuisson souhaité. Le clignotement ne dure que cinq secondes environ et le réglage doit donc être effectué dans cet intervalle de temps sinon l’heure courante s’affichera de nouveau.

Toucher à nouveau l’icône centrale (fonction) - cela escamotera les fonctions minuterie et durée de cuisson.

L’affichage LED fait clignoter le mot « Fin » et le « A » clignote sur le côté gauche de l’affichage. Utiliser les icônes plus et moins pour sélectionner l’heure à laquelle le four devra s’éteindre.

En utilisant les touches plus et moins saisir l’heure à laquelle vous souhaitez que le four s’éteigne.

Régler la température du four et placer la nourriture à l’intérieur. La minuterie calculera l’heure de départ.

Lorsque cela a été fait, le four s’éteindra de lui-même à l’heure que vous avez choisie. Pour arrêter la sonnerie, toucher l’une ou l’autre des icônes.

Pour annuler à tout moment le programme automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

GÉNÉRALITÉS

- Il est important de nettoyer régulièrement l'appareil car l'accumulation de graisses peut affecter ses performances ou l'endommager et cela pourrait rendre votre garantie caduque.
- Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer tout élément qui en fait partie.
- Ne pas utiliser de détergents non dilués, de produits contenant des hypochlorites, de laine d'acier ou d'agents abrasifs sur l'aluminium, l'acier inoxydable, ou sur les pièces en plastique/peintes car ceux-ci pourraient endommager l'appareil. Les tampons en Nylon peuvent aussi ne pas convenir.
- Faire très attention en nettoyant au dessus des symboles sur les panneaux d'indication. Un nettoyage trop poussé pourrait ternir les symboles.
- Si votre produit est équipé de languettes revêtues d'acier inoxydable, vous pourrez détecter un léger résidu blanchâtre sur les bords extérieurs, celui-ci pourra être éliminé au moyen d'un tampon non abrasif.

Pièces Peintes et en Plastique

- N'utiliser qu'un chiffon propre pressé dans de l'eau savonneuse chaude.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de tampons nettoyants métalliques ou en nylon sur ces pièces.

Surfaces en Aluminium ou acier Inoxydable

- N'utiliser qu'un chiffon propre pressé dans de l'eau savonneuse chaude et sécher avec un chiffon doux.
- Les marques persistantes peuvent être effacées avec un grattoir en acier inoxydable. Ces fournitures peuvent être achetées auprès du Centre Assistance Clientèle.
- Les objets aiguisés peuvent faire des marques à la surface de l'acier inoxydable, mais elles deviendront moins visibles avec le temps.
- Nettoyer immédiatement tout produit ayant débordé en faisant attention de ne pas se brûler les mains.
- Certains aliments sont corrosifs cf. le vinaigre, les jus de fruits et tout particulièrement le sel - il peuvent faire des marques sur le métal ou l'endommager s'ils sont laissés sur la surface.
- L'huile pour bébés peut être utilisée pour restaurer le fini de l'acier inoxydable - mais n'utiliser que quelques gouttes. Ne pas utiliser d'huiles pour la cuisson car elles peuvent contenir des sels, qui endommageront le métal.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à la vapeur.

Pièces et surfaces en émail

- Nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon propre.
- Si des larges éclaboussures de graisse ne disparaissent pas immédiatement, vous pouvez utiliser un nettoyant crème pour les faire disparaître. Les marques plus persistantes peuvent être enlevées avec un tampon rempli de savon.
- Bien rincer et sécher avec une serviette ou un chiffon doux.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à la vapeur.

Pièces en verre

AVERTISSEMENT :- Ne pas utiliser de nettoyants fortement abrasifs ni de grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer la porte vitrée du four car ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait conduire à l'éclatement du verre.

- N'utiliser qu'un chiffon propre pressé dans de l'eau savonneuse chaude, ou un nettoyant spécial vitres.

Rincer tout excès de produit nettoyant et sécher avec un chiffon doux.

Pièces plaquées chrome

- Utiliser un tampons humide rempli de savon ou placer dans un lave-vaisselle.

SYSTÈME DE SUPPORT TÉLÉSCOPIQUE (si installé)

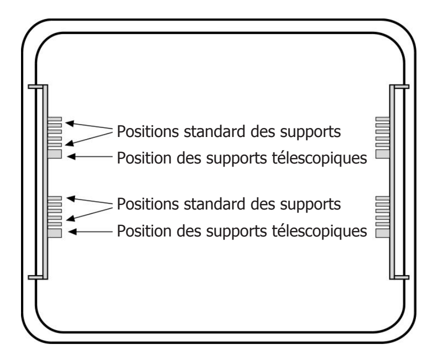
- Outre le système traditionnel de support qui équipe votre appareil, le système de support téléscopique est installé à l'endroit le plus souvent utilisé de la cavité de votre four.
- Les supports associés au système téléscopique sont plus faciles à tirer vers l'extérieur que ceux du système traditionnel, ce qui signifie que la porte du four reste ouverte moins longtemps. Le déplacement doux minimise également le risque de renverser de la graisse ou de la nourriture et vous procure plus de sécurité.
- Rien ne vous oblige à utiliser les supports télescopiques à chaque fois. Vous pouvez poser les grilles sur leurs positions classiques si vous souhaitez plus de flexibilité.
- Les supports télescopiques se retirent facilement du guide pour remise en place ou nettoyage, mais nous recommandons de repositionner vos supports avant cuisson, et de les retirer avant nettoyage lorsque ces supports sont froids pour éviter de vous brûler.

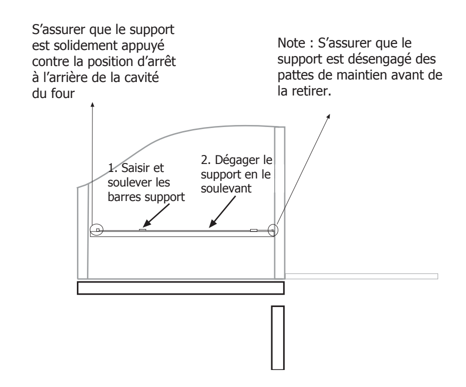
Pour retirer les supports télescopiques

- S'assurer que le support est suffisamment froid pour qu'on puisse le toucher.
- Repousser le support du four au fond de la cavité, jusqu'à ce qu'il atteigne sa position d'arrêt.
- Saisir les barres support en leur milieu, et soulever l'arrière du support pour le dégager de sa position d'arrêt.
- Vous pouvez alors soulever la partie avant du support et la dégager des pattes de maintien.

Pour replacer les supports télescopiques

- S'assurer que les guides du four sont complètement repoussés jusqu'au fond de la cavité.
- Incliner le support et s'assurer que la partie avant du support est contre la position d'arrêt.
- Replacer avec soin le support sur le guide et l'encastrer solidement.
- S'assurer que l'arrière du support est engagé dans les pattes de maintien et le faire glisser d'avant en arrière dans le four pour vérifier qu'il se déplace correctement.

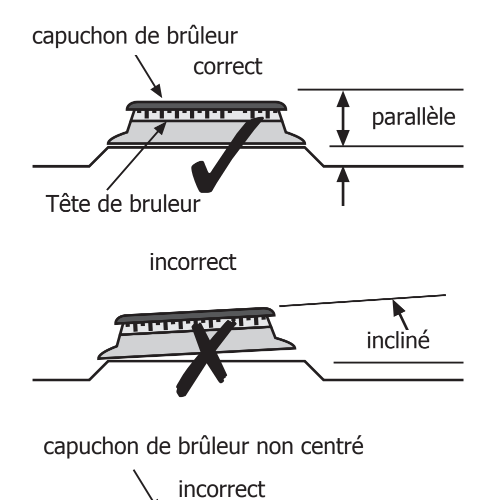




PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

Capuchons et têtes des brûleurs

- Les logements de la tête du brûleur par lesquels passent les flammes doivent être débarrassés des résidus.
- Nettoyer avec une brosse en nylon, rincer et sécher soigneusement. Vos brûleurs peuvent présenter des marques de couleur brune, ce sont des dépôts de carbone ou des tâches de graisse que vous pouvez éliminer avec une éponge savonneuse.
- Ne pas mettre les brûleurs au lave-vaisselle ou les faire tremper. L'utilisation de poudres pour lave-vaisselle, de liquides de nettoyage ou de pates caustiques peuvent endommager les brûleurs.
- Les capuchons et les têtes des brûleurs doivent être repositionnés correctement de façon à se tenir en carré sur la table de cuisson comme indiqué. Ceci est particulièrement important pour les modèles en acier inoxydable car si les capuchons ne sont pas remis correctement, cela peut entraîner la décoloration de l'acier inoxydable autour des brûleurs.



Plaque chauffante en fonte ou grille pour casserole (si installé)

- Vérifier que la plaque chauffante est complètement froide et retirer les résidus de nourriture avec un ustensile de cuisine en plastique ou en bois. Rincer dans de l'eau chaude savonneuse et essuyer avec un torchon.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Si vous remarquez de la rouille sur votre plaque ou vos supports, nettoyez simplement dans l'eau chaude savonneuse, puis protégez à nouveau.
- Pour protéger : Chauffer la plaque chauffante pendant 30 secondes à mi-hauteur puis éteindre. Utilisez une quantité minimum d'huile végétale non salée, sur un chiffon sec ou un papier absorbant, et appliquer une fine couche d'huile sur la surface de l'élément. Essuyer l'excès et réchauffer la plaque pendant 1 minute.

Avant de démarrer : Veuillez lire les instructions. Le fait de planifier votre installation vous fera économiser temps et efforts.

Avant installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (nature du gaz et pression du gaz) et les possibilités de réglage de l’appareil sont compatibles. Les possibilités de réglage sont indiquées sur la plaque signalétique.

Cet appareil n’est pas raccorde à un dispositif d’évacuation des produits de combustion. Il devra être installé conformément à la réglementation d’installation en vigueur. Une attention particulière sera portée aux exigences applicables en matière de ventilation.

Dans votre propre intérêt et pour votre sécurité, la loi prévoit que tous les appareils à gaz soient installés et réparés par des personnes compétentes.

S’il y a eu révision de la réglementation ou des normes postérieurement à la publication de ce manuel, toujours prendre en compte la dernière révision.

En cas d’installation dans des pays autres que le Royaume-Uni, l’appareil doit être raccordé conformément à toutes les réglementations gaz et électriques locales.

Exigences relatives à la ventilation

L’utilisation d’un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de la buée dans la pièce à l’intérieur de laquelle il est installé. S’assurer que la cuisine est bien ventilée: garder les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installer un dispositif de ventilation forcée (hotte d’extraction mécanique).

Cet appareil devra être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne pourra être utilisé que dans un endroit bien ventilé. Lire les instructions avant d’installer ou d’utiliser cet appareil.

Le fait de ne pas installer l’appareil correctement présente un danger et pourrait entrainer des poursuites.

Alors que le plus grand soir a été pris pour éviter ébarbures et bordures aiguisées sur cet appareil, veuillez faire attention en le manipulant – nous recommandons d’utiliser des gants durant l’installation.

Nivellement de votre table de cuisson

Placer un niveau sur une feuille de cuisson sur une plaque du four.

La cuisinière est équipée de PIEDS DE NIVELLEMENT. Niveler la cuisinière à la hauteur désirée en utilisant les pieds de nivellement à l'avant et à l'arrière de la cuisinière.

Déplacement de la table de cuisson

Noter que le poids de cet appareil est d'environ 100kg (non déballé). Faire attention si l'appareil doit être soulevé pendant l'installation, utiliser toujours une méthode de levage appropriée.

Ne pas essayer de déplacer la cuisinière en tirant sur les portes ou les poignées. Ouvrez la porte et attrapez la structure de la cuisinière en prenant garde que la porte ne se referme pas sur vos doigts.

Attention de ne pas endommager les revêtements de sol irréguliers en déplaçant l'appareil. Certains revêtements de sol en vinyle ne sont pas adaptés pour manipuler des appareils glissants sans faire des marques ou des dégâts.

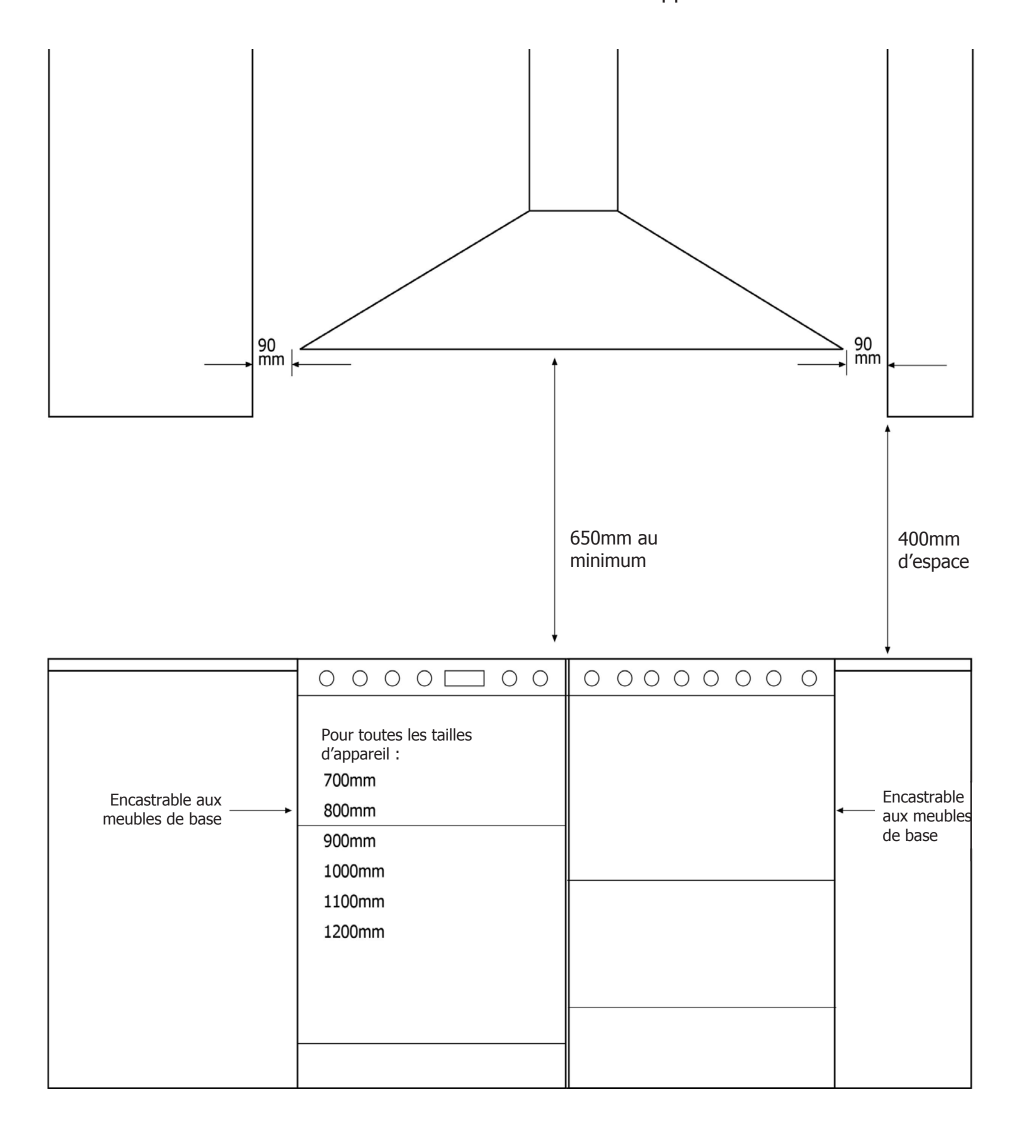
Important : Vérifiez que vous disposez tous les câbles secteur éloignés des sources de chaleur.

ESPACES DE SÉCURITÉ

Cette cuisinière peut être encastrée dans le mobilier de base de votre cuisine.

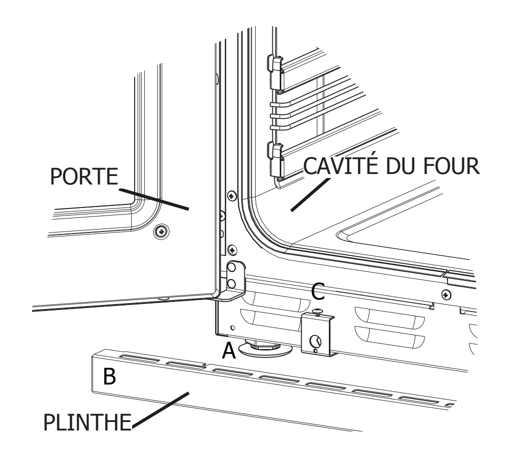
- Aucune étagère, débord de tablette, armoire ou hotte aspirante ne doit se trouver à moins de 650mm au-dessus du haut de la table de cuisson, vérifiez sur les instructions du fabricant de hotte aspirante.
- Si votre appareil est pourvu d'une porte d'ouverture latérale, il est conseillé de laisser un espace de 60mm pour pouvoir ouvrir la porte entièrement.
- La cuisinière doit avoir un espace latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90mm jusqu'à une hauteur de 400mm.

Les dimensions importantes sont celles autour de l'appareil.



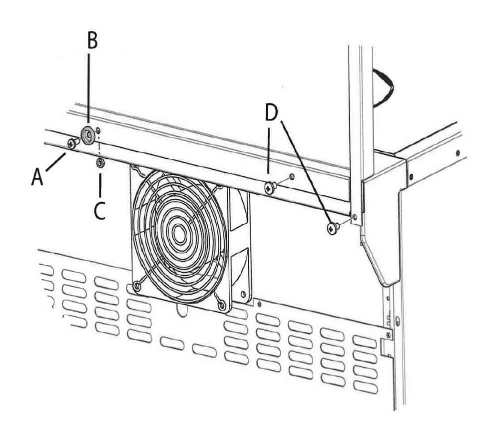
Montage de la plinthe (si applicable)

- Utilisez les pieds de réglage (A) pour surélever l'appareil à une hauteur de 915mm ou plus avant de commencer.
- Ouvrez les portes de l'appareil est dévissez la vis (C), ne pas retirer la vis complètement. Si votre appareil est équipé d'un tiroir de rangement à la base, vous accédez aux vis à travers les trous situés à la base du tiroir après avoir soulevé le bas.
- Placez la plinthe (B) et sécurisez avec la vis (C).



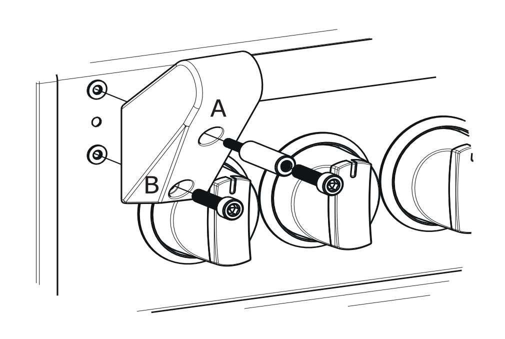
Installation du dosseret (si utilisé)

- Avant de mettre en place le dosseret, enlevez les vis « A » (x2, noir), le tampon « B » (x2) et les écrous « C » (x2)
- Placez le dosseret à l'arrière de l'appareil. Alignez les trous de vis du dosseret avec leurs correspondants à l'arrière de l'appareil.
- Placez les vis « D » (x4, en acier), pour fixer le dosseret à l'appareil.
- Remettez les vis « A » (x2), le tampon « B » (x2), et les écrous « C » (x2), comme illustré.
- Vérifiez que le dosseret est bien fixé ; évitez toujours de trop serrer.



Installer le porte-serviettes (si applicable)

- Le porte-serviettes comporte deux trous, haut (A) et bas (B) et ces trous correspondent à d'autres trous sur chaque côté du fascia.
- La vis correspondant au trou supérieur (A), doit être vissée sur l'adaptateur fourni alors que la vis restante va directement dans le trou inférieur (B). Les deux vis sont de type M6. En utilisant la clé «allen» fournie, serrer les vis en s'assurant que le porte-serviettes est de niveau avec le devant, mais pas trop serré.



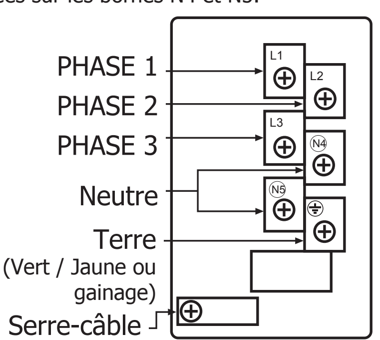
BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - BOÎTIER À BORNES

L'appareil devra être branché par une personne qualifiée qui est membre d'une association de personnes compétentes.

- L'appareil devra être connecté à un interrupteur assurant la coupure de chacune des phases avec une séparation minimale de 3 mm entre les contacts.
- On accède aux bornes secteur en retirant le couvercle du boîtier à bornes à l'arrière de l'appareil.
- Le branchement devra se faire avec un câble flexible adéquat.
- Dénuder d'abord les fils puis pousser le câble à l'intérieur du serre-câble.
- Connecter le câble au boîtier à bornes et serrer les vis du serre-câble - voir diagramme.
- Replacer le couvercle du boîtier à bornes.
- Le câble devra être de longueur suffisante pour pouvoir déplacer la cuisinière, mais il ne devra pas être en contact avec le sol afin de ne pas se tordre ou se trouver coincé lorsque la cuisinière est repoussée en arrière.

Veuillez vous assurer que l'utilisateur reçoit cette copie du guide et que l'appareil est en place.

Votre appareil sera équipé du boîtier à bornes ci-dessous, pour les appareils multi-phases veuillez retirer les barrettes des bornes L1, L2 et L3 seulement. Laisser les barrettes de neutre fixées sur les bornes N4 et N5.



Nous conseillons de faire effectuer les branchements de cette cuisinière par une personne qualifiée, membre d'une association de personnes compétentes, qui respectera les règlementations locales.

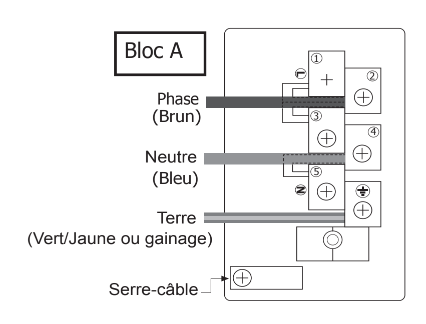
- La puissance maximale est spécifiée dans les caractéristiques techniques du manuel ainsi que sur la plaque signalétique de l'appareil.

Pour tous types de branchements (triphasé ou monophasé), laisser en place la ou les barrettes de raccordement situées sur les bornes du neutre et sur celles de la terre. Relier ensuite les fils du neutre et de la terre venant du câble d'alimentation aux bornes correspondantes et serrez les vis fermement mais sans trop forcer

Monophasé : Pour un branchement en monophasé, placer les deux barrettes de raccordement en laiton entre les bornes L1 + L2 et L2 + L3. Relier ensuite le fil de phase de l'alimentation secteur à la borne L2 puis serrer toutes les vis des bornes fermement (sans trop forcer).

Triphasé : Pour un branchement en triphasé, retirez les barrettes en laiton des bornes de phase et reliez les 3 fils des 3 phases respectivement à chacune des bornes L1 à L3 correspondantes. Laisser en place les barrettes de neutre et terre.

Votre appareil sera équipé de l'un des borniers ci-dessous, Bloc A, Bloc B, ou Bloc C



RACCORDEMENT À L’ALIMENTATION AU GAZ

L’entrée de la cuisinière est un trou interne BSP ½” situé dans l’angle arrière droit. Brancher le raccord à bayonnette. Le branchement devra être réalisé en s’assurant que le tuyau flexible de raccordement ne se plie pas.

En aucune circonstance, le raccordement flexible ne doit entrer en contact avec les tubes à fumée verticaux du four à l’arrière de l’appareil.

Utiliser un raccordement flexible d’une longueur de 900mm à 1125mm.

Vérifier que toute la tuyauterie est correctement dimensionnée au point de vue taille et température.

Gaz naturel : les raccordements flexibles doivent se conformer à la norme BS 669. Les parties de l’appareil susceptibles d’entrer en contact avec un connecteur flexible ont une augmentation de température inférieure à 70°C.

Après l’installation, vérifier que tous les raccordements sont protégés contre les fuites de gaz.

MISE EN SERVICE

Aération du brûleur

Tous les brûleurs possèdent une aération fixe sans réglage possible.

Réglage de la pression

G20 gaz naturel @ 20 mbar

Point de test de la pression

Utiliser l’une des buses de la plaque de cuisson.

Brûleur de la table de cuisson

Tourner le bouton de commande vers la position FULL ON, attendre une seconde avant d’appuyer sur le bouton d’allumage uo de tenir une allumette allumée uo un briquet près du brûleur. Maintenir le bouton enforcé plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s’allume dans ce délai relâcher le bouton et attendre une minute avant d’essayer de rallumer.

Pour terminer l’installation

1. Placer toutes les pièces non fixes de la cuisinière en position.
2. Montrer au client comment fonctionne la cuisinière et lui remettre ce livret. Merci.

DONNÉES TECHNIQUES

Se reporter à l'étiquette signalétique pour obtenir le type de gaz spécifique à votre appareil.

Ne jamais essayer de convertir un appareil, à moins que la plaque signalétique vous y autorise.

Aération du brûleur :

Fixe

Charge Maximale Par Phase @ 230V Pour Gammes Combustible Mixte					
L1		L2		L3	
Puissance (W)	Courant (I)	Puissance (W)	Courant (I)	Puissance (W)	Courant (I)
2025	8.80	2575	11.20	2300	10

Pays	Abréviation	Alimentation Électrique	Gaz Catégorie	Type de Gaz	Pression	Raccord Entrée Gaz	Filetage	Conversion GN à GPL
Autriche	AT	230V/400V ~ 3N 50Hz	I2H	G20	20	ISO 7-1	R ½	Non
France	FR	230V/400V ~ 3N 50Hz	II2E+3+	"G20 & G25 G30 & G31"	"20/25 28-30/37"	ISO 228-1*	G ½*	Oui
Allemagne	DE	230V/400V ~ 3N 50Hz	I2ELL	G20 & G25	20	ISO 7-1	R ½	Non
Pays Bas	NL	230V/400V ~ 3N 50Hz	II2L3B/P	"G25 G30 & G31"	"25 30"	ISO 7-1	R ½	Oui
Pologne	PL	230V/400V ~ 3N 50Hz	I2E	G20	20	ISO 7-1	R ½	Non
* Après raccordement de l'adaptateur fourni								

Pays de destination

FR - France

DONNÉES TECHNIQUES

Taille du Produit 900	Débit Nominal Brûleur Qn								Puissance Calorifique Totale	
	Moyen X 2		Petit X 1		Grand X 1		Wok X 1		ΣQn	
Puissance Calorifique Globale Nominale kW : I2H, I2E+, I2ELL (G20), I3+, I3B/P	2.00 kW	G30 145g/h G31 143g/h	1.00kW	G30 73g/h G31 72g/h	3.00kW	G30 218g/h G31 215g/h	3.50kW	G30 254g/h G31 250g/h	11.5kW	G30 836g/h G31 822g/h
Puissance Calorifique Globale Nominale kW : I2L	1.90 kW		1.00kW		2.70kW		3.20kW		10.7Kw	
Puissance Calorifique Globale Nominale kW : I2ELL(G25)										
Taille de la Buse : I2H, I2E+, I2L, I2ELL	104		77		129		63 & 121			
Taille de la Buse : I3+, I3B/P (30)	70		50		87		35 & 87			

Taille du Produit 1000 & 1100	Débit Nominal Brûleur Qn								Puissance Calorifique Totale	
	Moyen X 2		Petit X 1		Grand X 1		Wok X 1		ΣQn	
Puissance Calorifique Globale Nominale kW : I2H, I2E+, I2ELL (G20), I3+, I3B/P	2.00 kW	G30 145g/h G31 143g/h	1.00kW	G30 73g/h G31 72g/h	3.00kW	G30 218g/h G31 215g/h	3.50kW	G30 254g/h G31 250g/h	14.5kW	G30 1054g/h G31 1036g/h
Puissance Calorifique Globale Nominale kW : I2L	1.90 kW		1.00kW		2.70kW		3.20kW		13.6KW	
Puissance Calorifique Globale Nominale kW : I2ELL(G25)										
Taille de la Buse : I2H, I2E+, I2L, I2ELL	104		77		129		63 & 121			
Taille de la Buse : I3+, I3B/P (30)	70		50		87		35 & 87			

DONNÉES TECHNIQUES

Type de Combustible	**Four multifonctions**	**Four encastrable conventionnel**	**Four ventilé**	**Four à cuisson lente (si installé)**
Électrique @ 240V	2.2kW	1.4kW	2.0kW	0.22kW (Sterling 800) 0.17kW (tous les autres modèles)
Type de combustible	**Grill Double modulable**	**Témoins lumineux du four**		
Électrique @ 240V	2.7kW - 2.9kW	25W chacun ou, Halogène, 40W chacun		
Tension Appareil		240V	220V	
Charge maximale de l'appareil	Richmond 900 Richmond 1000 Richmond 1100 Sterling 1000 Sterling 1100 Sterling 900	7540W 7225W 7325W 5205W 5205W 7540W	6335W 6070W 6155W 4375W 4375W 6335W	

INSTRUCTIONS DE CONVERSION

Ce kit de conversion s'utilise avec les appareils suivants :

Combustible Mixte - toutes tailles.

Ce kit de conversion doit être utilisé pour faire passer les appareils précédents du :

Gaz Naturel au GLP

Pays Bas (NL) Gaz Naturel G25 @ 25mbar au GPL G30/31 @ 30mbar

France (FR) Gaz Naturel G20 et G25 @ 20/25 mbar au GPL G30 et G31 @28-30/37mbar

Avant d'effectuer la conversion, s'assurer que les alimentations en gaz et en électricité ont été coupées. La conversion doit être intégralement réalisée -cf. vous devez changer les buses et les goupilles de dérivation.

Important : La procédure de conversion doit être confiée à une personne qualifiée qui est membre d'une association de personnes compétentes. Après conversion il faudra vérifier que toutes les pièces concernées sont exemptes de fuites de gaz.

Le Kit contient ce qui suit :

Étiquette de conversion x 1

Brochure d'instructions x 1

Buse de 50 x 2

Buse de 70 x 3

Buse de 87 x 1

Buse de 35, 87 x 1

1. Pour effectuer la conversion des brûleurs de la plaque de cuisson

a) Retirer les porte-casserole

b) Retirer les chapeaux et les têtes de brûleur

c) Dévisser les buses existantes sur les coupelles des brûleurs de la plaque de cuisson

d) Les remplacer avec les buses contenues dans ce kit ainsi qu'indiqué dans le tableau ci-après.

Note : Lors de la conversion du brûleur wok, il est nécessaire de remplacer les deux buses, l'interne et l'externe. La buse externe est visible lorsque l'on retire la plaque couvercle.

2. Pour effectuer la conversion des vis de dérivation de la plaque de cuisson.

a) Retirer les boutons de commande de la plaque de cuisson, les ressorts et bagues coniques

b) Il est alors possible d'accéder à chacune des vis de dérivation au moyen d'un petit tournevis à lame plate au travers de l'orifice situé sur l'entretoise interne, immédiatement à gauche de la broche de support des boutons.

c) Faire tourner complètement chacune des vis dérivation dans le sens horaire jusqu'au point de butée. NE PAS serrer exagérément.

3. Étiquette de conversion

Gas Naturel à GPL

Après avoir eccectué la conversion, apposer l'étiquette fournie avec ce kit.

Brûleur de Plaque de Cuisson	Auxiliaire (petit)	Semi Rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Interne	Externe
Buse	50	70	87	35	87

Questions Fréquemment Posées (FAQs)

Quelles parties de l'appareil peut-on laver dans un lave-vaisselle?

- Toutes les pièces émaillées telles que le plateau du gril peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle, de même que les grilles de support et les guides des grilles.

Quelles parties de l'appareil ne doivent PAS être nettoyées dans un lave-vaisselle ?

- Les pièces telles que couronnes et chapeaux des brûleurs, boutons de commande et éléments en acier moulé, ne peuvent pas être nettoyées dans un lave-vaisselle, elles doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse en nylon lorsqu'elles sont suffisamment froides.

Il y a eu une panne de courant et l'appareil ne fonctionne pas.

- Couper l'alimentation électrique.
- Quand le courant revient, rebrancher l'alimentation électrique et réinitialiser la minuterie/le programmateur en entrant l'heure exacte.

Mon four est un combiné simple four et gril - puis-je utiliser les deux fonctions ensemble?

- Non. Vous ne pouvez utiliser que l'une ou l'autre.

Pourquoi y-a-t'il de la condensation sur les portes ?

- La condensation est causée par de l'air chaud et humide entrant en contact avec une surface plus froide (cf. la porte du four). Vous ne pouvez pas toujours l'éviter mais vous pouvez la minimiser quand elle se manifeste en procédant de la façon suivante :
- préchauffer le four à forte température avant d'y introduire de la nourriture et couvrir la nourriture que vous faites cuire chaque fois que possible
- Chaque fois que vous le pouvez, faites cuire les nourritures humides à températures plus élevées.
- Ne pas laisser la nourriture refroidir dans le four.
- La cuisson automatique produit normalement de la condensation quand le four refroidit avec de la nourriture à l'intérieur.

Le ventilateur de refroidissement doit-il continuer de fonctionner lorsque l'appareil a été éteint ?

- Oui. C'est pour s'assurer que vous pourrez toujours toucher les boutons de commande pour faire des réglages de température et pour éteindre votre appareil.

Qu'est-ce qu'un four Multifonctions ?

- Un four multifonctions associe une variété de possibilités qui sont décrites en détail au début de ce livret (si installé), il vous procure une plus grande flexibilité quand vous cuisinez.

Le néon sur mon appareil ne cesse de s'éteindre puis de se rallumer - est-ce normal ?

- Oui. Dans la plupart des cas le néon (si installé) subira des cycles marche/arrêt pour indiquer que le four maintient la température que vous avez choisie.

Tous les appareils au gaz sont-ils convertibles du gaz naturel au gaz GPL ?

- Non, tous les appareils au gaz ne peuvent pas être convertis. Si la Catégorie II est indiquée sur la plaque signalétique, cela signifie que l'appareil peut être converti et vous devez obtenir un kit de conversion s'il n'a pas été fourni. En cas de doute, contactez l'Assistance Clientèle pour plus de conseils, ne pas essayer de convertir un appareil s'il n'est pas compatible.

Pourquoi l'allumage ne fonctionne-t-il pas ?

- Vérifier qu'il y a une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton d'allumage. S'il n'y a pas d'étincelle, vérifier que l'alimentation électrique fonctionne au niveau de la prise. Vérifier que l'alimentation en gaz est allumée.

Contactez votre distributeur local si :

- Vous constatez que le four devient plus chaud pour une température particulière – il peut s'avérer nécessaire de remplacer le thermostat.
- Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.

CHANGEMENT DES AMPOULES (si installées)

Avertissement : Il existe un risque d'électrochoc, vérifier toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laisser toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.

Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, ouvrir la porte du four et vérifier le type d'ampoule. Puis se reporter au tableau pour vous aider à changer correctement votre ampoule.

Vous pouvez acheter des ampoules dans les magasins conventionnels, penser à emporter l'ampoule usagée.

Se rappeler que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.

Nombre d'ampoules	Instructions
1	Retirer les plaques du four. Retirer l'arrière du four en dévissant les 4 vis de sécurité (une dans chaque coin) et enlever (Si installées). Dévisser le capuchon de protection en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirer l'ampoule et remplacer. Replacer le capuchon de protection et l'arrière du four.



Veuillez conserver ce livret pour toute référence ultérieur ou pour une autre personne qui souhaite utiliser l'appareil.

ASSISTANCE CLIENTÈLE

Pays	Adresse de Contact	Données de Contact
France	Glen Dimplex France ZI petite Montagne Sud 12 rue des Cévennes – Lisses 91017 EVRY cedex FRANCE	Numéro Assistance : 01 69 11 11 85 Tél : 00 33 (0)1 69 11 11 91 Fax : 00 33 (0)1 60 86 28 37 direction@glendimplex-france.fr www.glendimplex-france.fr
Hollande/ Belgique	Glen Dimplex Benelux B.V. Nederland/Le Pays Bas Saturnus 8 8448 CC Heerenveen Tel: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl België/Belgique Burgemeester Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke Tel: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be	Productregistratie/ Registration de produit www.gdbservice.com Serviceaanvraag/ Demande de service www.stoves.nl / www.stoves.be zie banner 'service' homepagina voir la banniere 'service' sur notre page d'accueil
Allemagne/ Autriche	Glen Dimplex Deutschland Am Goldenen Feld 18, 95326 Kulmbach. Germany	Tel: +49 (0) 9221 709-0 Fax: +49 (0) 9221 709-233 info@glendimplex.de http://www.glendimplex.de
Pologne	Podegrodzie 302 33-386 Podegrodzie województwo małopolskie	+48 12 357 30 37 www.kuchniestoves.pl biuro@kuchniestove.pl
Israël	CARMEL HEATING LTD MOTA GUR St. A BUILDING PETACH-TIKVAH 49516	Tel : 03-6199877 Fax : 03-6198508 carmel-heating@bezeqint.net Site Internet - www.carmel-heating.co.il Assistance par Carmel heating Téléphone- 03-6199877—line 2